CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

HEISSLUFTOFEN

Convectieoven • Four à Convection • Horno de convección • Forno a convezione
Convection Oven • Piekarnik konwekcyjny • Konvekciós sütő • Конвекційна піч
Конвекционная печь • فرن الطهي الحراري

HLO 3523

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 9
Garantie ..... Seite 9
Entsorgung ..... Seite 10

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 11
Technische Specificaties ..... Pagina 16
Verwijdering ..... Pagina 16

FRANÇAIS

Sommaire

Situation des commandes ..... Page 3
Mode d'emploi ..... Page 17
Caractéristiques techniques ..... Page 22
Elimination ..... Page 22

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 23
Especificaciones técnicas ..... Página 28
Eliminación ..... Página 28

ITALIANO

Indice

Posizione dei comandi ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 29
Specifiche tecniche ..... Pagina 34
Smaltimento ..... Pagina 34

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... Page 3
Instruction Manual ..... Page 35
Technical Specifications ..... Page 40
Disposal ..... Page 40

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 41
Techniczne specyfikacje ..... Strona 46
Warunki gwarancji ..... Strona 47
Usuwanie ..... Strona 47

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... Oldal 3
Használati utasítás ..... Oldal 48
Műszaki adatok ..... Oldal 53
Hulladékkezelés ..... Oldal 53

УКРАЇНСВКА

Зміст

Розташування органів керування ..... сторінка 3
Інструкція з експлуатації ..... сторінка 54
Технічні характеристики ..... сторінка 60

РУССКИЙ

Содержание

Расположение элементов ..... стр. 3
Руководство по эксплуатации ..... стр. 61
Технические характеристики ..... стр. 67

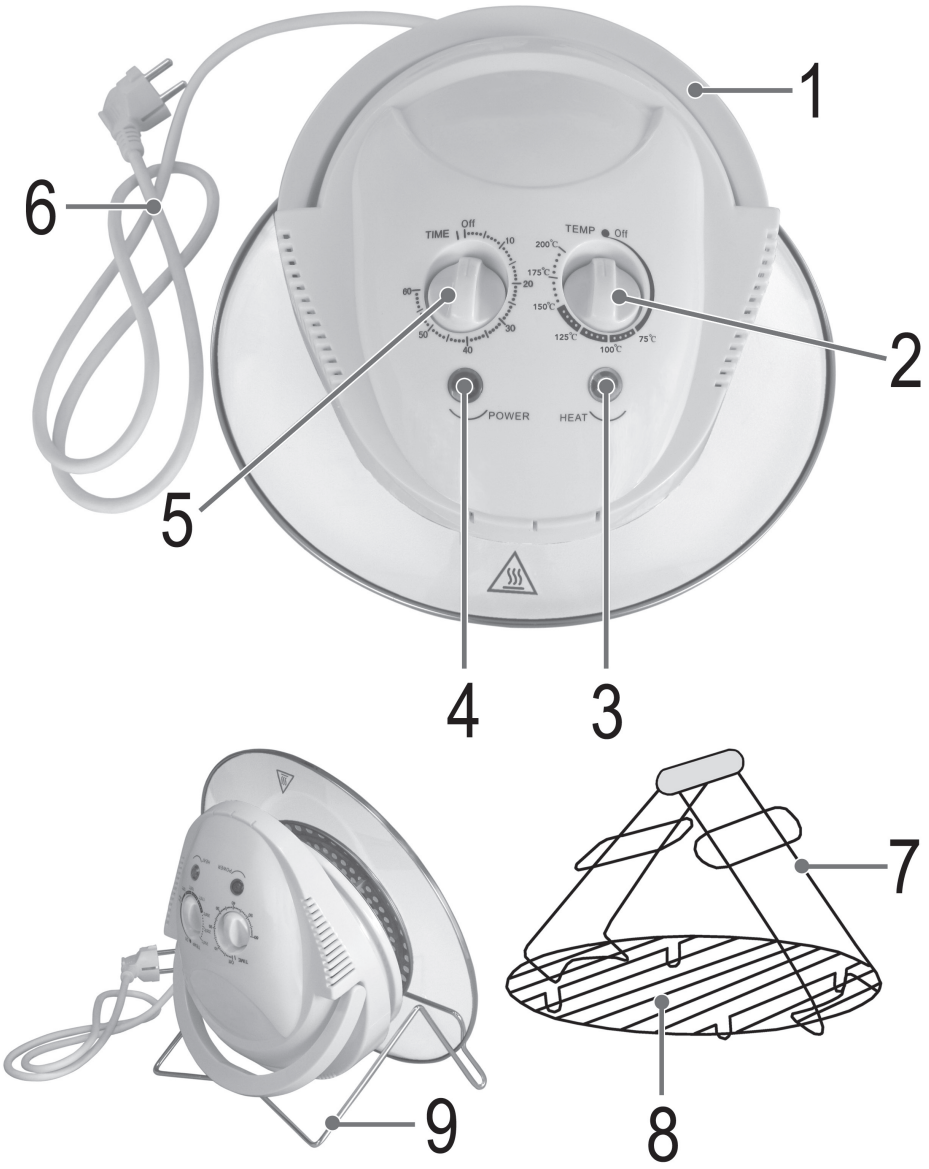
العربية

المحتويات

مكان عناصر التحكم ..... صفحة 3
دليل التعليمات ..... صفحة 73
المواصفات الفنية ..... صفحة 68

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Indicación de los elementos de manejo • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése • Розташування органів керування
Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ WARNUNG:
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warn- oder Informationscharakter:

WARNUNG: Heiße Oberfläche!
Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie deshalb das Gerät nur an den Griffen an. Tragen Sie zusätzlich Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem Kunststoff-Gehäuse.
- Legen Sie die Abdeckung immer auf den Behälter, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät einschalten.

WARNUNG: Heiße Oberfläche!
Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör in den Behälter legen oder entfernen.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen an den Griffen des Geräteständers.

⚠ ACHTUNG:

- Die Abdeckung mit Steuereinheit ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von anderen elektrischen Gegenständen (Kochplatten), Heißgasflammen oder in Backöfen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

Braten, Grillen, Rösten, Dämpfen, Backen, Toasten, Auftauen und Erwärmen von **festen** Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Griff mit Sicherheitsschalter
2 TEMP (Temperaturregler)
3 HEAT Kontrollleuchte (Heizen)
4 POWER Kontrollleuchte (Betrieb)
5 TIME (Zeitschaltuhr)
6 Netzkabel
7 Zange
8 Grillrost, niedrig
9 Deckelhalter

Lieferumfang

1 Geräteständer
1 Kunststoff-Gehäuse
1 Glasbehälter
1 Abdeckung mit Steuereinheit
1 Deckelhalter
1 Dämpfeinsatz
1 Grillrost, niedrig
1 Grillrost, hoch
1 Zange
4 Grillspieße

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Anwendungshinweise

Der Heißluftofen ist ein neues kostengünstiges tragbares Gerät mit allen Vorteilen größerer Umluftöfen. Er arbeitet schnell und ist sparsam im Energieverbrauch.

- Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal mit Ihrem Heißluftofen ausprobieren, beobachten Sie den Koch- oder Backvorgang durch die Glaswand. Die Kochzeit ist im Heißluftofen kürzer.
- Achten Sie darauf, das Gargut gleichmäßig im Heißluftofen zu verteilen, um eine gleichmäßige und maximale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Positionieren Sie die Speisen mittig in den Behälter. Sie müssen ca. 2,5 cm bis 3,5 cm von der Glaswand entfernt sein.
- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren (siehe Tabelle zum Kochleitfaden).
  Vermeiden Sie, Speisen in einer Ebene zu stapeln, um mehr zu kochen. Wenn die Luft nicht um das Essen herum zirkulieren kann, wird nur die Oberfläche der Nahrung gegart.
- Den **Dämpfeinsatz** legen Sie auf eines der Grillroste. Sie können Gemüse während des Garens Ihres Hauptgerichts mit dämpfen, indem Sie es in Alufolie einwickeln.

  ⚠ ACHTUNG:
  Die Folie muss sicher befestigt sein, damit sie nicht wegfliegt und vom Gebläse angesaugt wird.

- Wenn der Kochvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler (2) auf OFF. Um das Essen knusprig zu halten, lassen Sie das Gebläse (5) an.
- Verwenden Sie die beiliegende **Zange** (7), um die verschiedenen Einsätze problemlos aus der Schüssel zu entnehmen.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Bedienung

1. Setzen Sie den Glasbehälter in das Kunststoff-Gehäuse.
2. Wählen Sie das geeignete Zubehör und legen Sie es in den Glasbehälter.
3. Ein Vorheizen ist nicht nötig.
4. Füllen Sie den Behälter mit den Speisen.
5. Schließen Sie den Behälter mit der Abdeckung.
6. Legen Sie den Griff nieder.

   ℹ HINWEIS:
   Das Gerät ist durch einen Schalter gesichert. Wenn der Griff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen.

7. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
8. Stellen Sie den Temperaturregler (2) und die Zeitschaltuhr (5) wie gewünscht ein. Empfehlungen für die Kochtemperaturen und –zeiten finden Sie in der Tabelle zum Kochleitfaden.

   ℹ HINWEIS:
   Der Thermostat regelt die Einhaltung der gewünschten Temperatur, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
   Die Kontrolllampe (3) zeigt den Heizvorgang durch die Halogenlampe an.

9. Sollte es notwendig sein, dass Sie den Behälter während des Kochvorgangs öffnen müssen, um evtl. das Gargut zu wenden, beachten Sie unbedingt Folgendes:
   - Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Griff (1) nach oben stellen.
   - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Die Zeitschaltuhr läuft mechanisch weiter.
   - Heben Sie die Abdeckung nur mit dem Griff an.

   ⚠ WARNUNG:
   Achten Sie beim Öffnen der Abdeckung auf den austretenden Dampf. **Verbrühungsgefahr!**

   ⚠ ACHTUNG:
   - Aufgrund der hohen Temperatur der Abdeckung nutzen Sie **nur** den Deckelhalter zur Ablage! (9)
   - Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!

   - Um den Kochvorgang fortzusetzen, schließen Sie zuerst den Behälter und stecken den Netzstecker in die Steckdose. Der Betrieb läuft sofort wieder an, sobald der Griff fest aufliegt. Beachten Sie bei der Kochzeit, dass die Zeitschaltuhr in der Zwischenzeit mechanisch weiter gelaufen ist.

   ℹ HINWEIS:
   Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, um Sie vom Ende der Kochzeit zu informieren. Das Gebläse und die Halogenlampe schalten automatisch ab.

Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Temperaturregler und die Zeitschaltuhr auf OFF und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

Kochleitfaden für den Heißluftofen

Anleitung zum Braten

- Sie können Ihren Braten auf den niedrigen Grillrost platzieren. Gießen Sie etwas Wasser hinzu, was nur den Boden des Glasbehälters bedecken soll.
- Wenden Sie den Braten 1 bis 2 Mal während der Garzeit und übergießen Sie ihn dabei mit dem Bratensaft.

Anleitung zum Rösten / Grillen

- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren.

- Wenden Sie dicke Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit.

Anleitung zum Dämpfen

- Legen Sie den Dämpfeinsatz auf einen Grillrost.
- Sie können auf den Boden des Gefäßes etwas Wasser mit schmackhaften Kräutern und Gewürzen geben, um Gemüse oder Fisch zu dämpfen.

Anleitung zum Backen

- Sie können jede hitzebeständige Backform auf den niedrigen Grillrost stellen. Wegen der Luftzirkulation sollte ihr Durchmesser höchstens 26 cm betragen.
- Wenn Sie einen sehr saftigen Kuchen ohne Kruste backen möchten, befestigen Sie Alufolie über der Backform. Kurz bevor der Kuchen fertig ist, nehmen Sie die Folie ab, damit die Kuchendecke leicht antrocknen kann.
- Kuchen oder anderes Gebäck werden im Heißluftofen etwas schneller gebacken als in herkömmlichen Öfen.
- Tiefkühlpizza legen Sie direkt auf den oberen Grillrost.
- Für Back-Pommes Frites verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf dem oberen Grillrost.

Anleitung zum Toasten

- Brot und Snacks können Sie toasten, ohne den Heißluftofen vorzuheizen.
- Legen Sie die Backwaren je nach Größe direkt auf einen Grillrost oder zuvor auf den Dämpfeinsatz.
- Brötchen vom Vortag feuchten Sie kurz vorher an. Sie werden dadurch frisch angebacken.
- Sie können auch ältere Snacks wie Kräcker, Chips oder Plätzchen noch einmal aufbacken. Legen Sie sie für nur wenige Minuten bei maximaler Temperatur in den Ofen, um sie wieder knusprig werden zu lassen.

Anleitung zum Auftauen

- Der Heißluftofen ermöglicht ein gleichmäßigeres Auftauen als die Mikrowelle.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf DEFROST. Prüfen Sie alle 5 bis 10 Min. den Zustand Ihrer Speise.
- Um tiefgekühlte Gerichte zu kochen, senken Sie die angegebene Temperatur um 20°C. Auch die Kochzeit ist im Heißluftofen um 30 – 50 % geringer (z.B. statt 20 Min. nur 10 bis 15 Min.).

Anleitung zum Erwärmen

Zum Erhitzen verwenden Sie den niedrigen Temperaturbereich, damit Ihr Essen nicht verbrennt. Prüfen Sie alle 5 bis 10 Min. den Zustand Ihrer Speise.

Kochtabelle

HINWEIS:
Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

Lebensmittel/Speise	Position im Behälter	Temperatur in °C	Kochzeit in Minuten
Geflügel			
Hähnchen am Stück	unterer Rost	200	35 - 40
Teile	oberer Rost	200	15 – 20
Truthahn	unterer Rost	200	60 - 90
Ente	unterer Rost	200	50 - 60
Tipp: Nach dem Würzen mit Öl bepinseln			
Fleisch / Wurst			
Rinderbraten (1,5 kg), medium gegrillt	unterer Rost	175	45 - 50
Steaks, medium gegrillt	oberer Rost	200	8 - 10
Wurst, gegrillt	unterer Rost	200	10
Tipp: Bei Verwendung beider Grillroste, tauschen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, wenn das oben liegende schneller knusprig wird.			
Kuchen			
eine Schicht	unterer Rost	175	15 - 20
gedeckter Kuchen mit Füllung	unterer Rost	175	30 – 35
Kasten- oder Napfform	unterer Rost	175	35 – 40
Gebäck			
Pastetenteig (ohne Füllung)	oberer Rost	200	10 – 12
Pastetenteig (mit Füllung)	unterer Rost	175	25 – 30
Muffins	unterer Rost	175	15 – 18
Baiser	unterer Rost	175	5 – 8
Plätzchen	unterer Rost	190	12 - 15
Hefebrot			
Laib	unterer Rost	175	15 – 20
Brötchen	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen, aufgebacken	unterer Rost	100	5 – 10
Maisbrot	unterer Rost	175	10 – 20
Tiefkühlpizza	oberer Rost	200	10
Fisch			
Fisch	oberer Rost	200	7 - 10
Muscheln, gedünstet	unterer Rost	160	3 - 5

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Abdeckung auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Halogenlampe darf nicht nass werden.
- Lassen Sie kein Wasser in die Steuereinheit hineinlaufen.

⚠ ACHTUNG:
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Abdeckung

Spritzer und Speisereste an der Abdeckung entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Ist sie sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Glasbehälter ohne Abdeckung, Kunststoff-Gehäuse, Dämpfeinsatz, Grillroste, Grillspieße, Zange und Deckelhalter

- Diese Teile können Sie von Hand in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Abschließend spülen Sie die Teile im klaren Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen, und trocknen sie ab.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Griffes.
		Probieren Sie eine andere Steckdose aus.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Eine Speise am Stück wird unterschiedlich gar.	Die Luftzirkulation ist nicht gleichmäßig.	Legen Sie die Speisen mittig mit einem Abstand von der Glaswand.
		Stapeln Sie das Essen nicht auf einer Ebene. Verwenden Sie die Grillroste als Doppelgestell.
Die Speise ist an der Oberfläche verbrannt und noch nicht gar.	Die Speise ist zu nah am Grill platziert.	Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost.
		Decken Sie die Speise zeitweise mit Alufolie ab.

Technische Daten

Modell: ..... HLO 3523
Spannungsversorgung:..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:..... 1200-1400 W
Schutzklasse: I
Fassungsvermögen: ..... 12 Liter
Nettogewicht: ..... ca. 5,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät HLO 3523 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING:
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U zult het volgende icoontje op het product vinden met waarschuwingen of informatie:

WAARSCHUWING: Heet oppervlak!
Gevaar op brandwonden!

De toegankelijke oppervlaktes kunnen tijdens gebruik erg heet worden.

- Hanteer het apparaat om deze reden uitsluitend bij de handgrepen. Draag daarnaast ovenwanten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de kunststof behuizing.
- Plaats de deksel te allen tijde op de kom, alvorens de stekker in het stopcontact te steken en het apparaat in te schakelen.

WAARSCHUWING: Heet oppervlak!
Gevaar op brandwonden!

- Laat het apparaat afkoelen, alvorens de accessoires in de kom te plaatsen of ze te verwijderen.
- Het apparaat niet meedragen of optillen tijdens de werking. Schakel het eerst uit en koppel de stekker los van het stopcontact. Gebruik altijd twee handen om het apparaat bij de handgrepen van de standaard van het apparaat te dragen.

⚠ LET OP:

- De deksel met regeleenheid is niet ontworpen om te worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Raadpleeg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk “Reiniging”.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van elektrische apparaten (kookplaat), gasfornuizen of in kachels.

- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak!
- Houd voldoende afstand (15 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Gebruik

Het apparaat is bedoeld voor het frituren, grillen, roosteren, stomen, bakken, toasten, opwarmen en ontdooien van **vaste** voedingswaren. Niet geschikt voor het bereiden van soepen of vloeibare voedingswaren.

Het is bestemd voor privé, huishoudelijk gebruik en dergelijke toepassingen. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt zoals is beschreven in de gebruikshandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Elk ander gebruik is onbestemd gebruik en kan tot beschadigingen of persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Locatie van bedieningselementen

1 Handgreep met veiligheidsschakelaar
2 TEMP (Temperatuurregelaar)
3 HEAT indicatielampje (verwarmen)
4 POWER indicatielampje (werking)
5 TIME (timer)
6 Stroomkabel
7 Tang
8 Onderste grillrek
9 Dekselhouder

Omvang van de levering

1 Apparaatstandaard
1 Kunststof behuizing
1 Glazen kom
1 Deksel met regeleenheid
1 Dekselhouder
1 Stoominzetstuk
1 Onderste grillrek
1 Bovenste grillrek
1 Tang
4 Barbecuestokjes

Het apparaat uitpakken

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals films, vulmateriaal, kabelbinders en karton.
- Controleer of alle voorwerpen aanwezig zijn.
- Controleer het apparaat voor mogelijke transportschade om gevaar te voorkomen.
- In geval van onvolledige levering of schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Het apparaat dient onmiddellijk te worden teruggebracht naar de dealer.

OPMERKING:
Er is eventueel wat productieresidu of stof op het apparaat te vinden. Wij raden aan het apparaat schoon te maken zoals is beschreven in hoofdstuk “Reiniging”.

Gebruiksaanwijzingen

De convectieoven is een nieuw, goedkoop en draagbaar apparaat met alle voordelen van grotere convectieovens. Het werkt snel en bespaart energie.

- Als u voor de eerste keer een recept uitprobeert met de convectieoven, neem dan het kook- of bakproces waar door de glazen kom. De bereidingstijd van convectieovens is korter.
- Zorg ervoor dat u de levensmiddelen in de oven gelijkmatig verspreid, voor een goede en maximale luchtcirculatie.

- Plaats de levensmiddelen in het midden van de kom. Houd 2,5 cm tot 3,5 cm afstand tot de glazen wand.
- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen (zie tabel van de bereidingsrichtlijnen). Voorkom het ophopen van levensmiddelen op één niveau om meer voedsel te bereiden. Als de lucht niet rondom het voedsel kan circuleren, zal alleen de buitenkant van het voedsel gaar worden.
- Plaats het **stoomhulpstuk** op één van de roosters. U kunt groenten gelijktijdig met het hoofdgerecht meestomen, door ze in aluminiumfolie te wikkelen.

⚠ LET OP:
De folie moet stevig opgerold worden om te voorkomen dat hij wegwaait of in de ventilator wordt gezogen.

- Zet de temperatuurregeling (2) op OFF, als het kookproces is voltooid voordat de ingestelde tijd is verstreken. Laat de ventilator (5) aan, om het voedsel knapperig te houden.
- Gebruik de meegeleverde **tang** (7) om de verschillende hulpstukken uit de kom te verwijderen.

Stroomvoorziening

Zorg ervoor dat de netspanning bij u thuis overeenkomt met die van het apparaat. Controleer de informatie op het typeplaatje.

Bediening

1. Plaats de glazen kom in de kunststof behuizing.
2. Kies de juiste accessoires en plaats ze in de glazen kom.
3. Voorverwarmen is niet nodig.
4. Vul de kom met levensmiddelen.
5. Doe het deksel op de kom.
6. Breng de handgreep naar beneden.

ℹ OPMERKING:
Het apparaat is voorzien van een veiligheidschakelaar. Als de handgreep niet in de juiste ruststand wordt gezet, wordt het elektrische circuit onderbroken!

7. Steek de stekker in een goed geïnstalleerd geïsoleerd stopcontact.
8. Stel de temperatuurregelaar (2) en tijdschakelklok (5) naar wens in. Suggesties voor bereidingstemperaturen en –tijden zijn te vinden in de bereidingsrichtlijnen.

ℹ OPMERKING:
De thermostaat houdt de gewenste temperatuur vast totdat de ingestelde tijd is verstreken. De halogeen controlelamp (3) geeft aan wanneer het apparaat verwarmt.

9. Als het noodzakelijk is om tijdens het bereiden de kom te openen, bijvoorbeeld om het voedsel om te keren, dienen de volgende instructies opgevolgd te worden:
   - ○ Schakel het apparaat uit door de handgreep (1) rechtop te zetten.
   - ○ Haal de stekker uit het stopcontact. De kloktijd loopt automatisch door.
   - ○ Til het deksel alleen aan de handgreep op.

⚠ WAARSCHUWING:
Let op ontsnappende stoom bij het openen van het deksel. **Risico op verbranding!**

⚠ LET OP:
- Aangezien het deksel zeer heet is, dient het alleen aan de handgreep vastgehouden te worden! (9)
- Giet geen koud water in een heet reservoir!

   - ○ Sluit om het bereiden te vervolgen eerst het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat wordt weer ingeschakeld op het moment dat de handgreep op de juiste wijze op het apparaat rust. Denk eraan dat de kooktijd doorloopt tijdens de onderbreking.

ℹ OPMERKING:
Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidsignaal dat aangeeft dat het bereidingsproces is beëindigd. De ventilator en de halogeenlamp gaan automatisch uit.

Beeindigen van de bereiding

Als u het bereiden wilt beeindigen, zet dan de temperatuurregelaar en de tijdschakelklok in de stand OFF en haal de stekker uit het stopcontact. De controlelampen gaan uit.

Bereidingsrichtlijnen voor de convectieoven

Aanwijzingen voor roosteren

- Plaats het vlees op het onderste rooster. Voeg wat water toe dat alleen de bodem van de glazen kom bedekt.
- Draai het vlees tijdens het bereiden 1 of 2 keer om en bedruip het met de jus.

Aanwijzingen voor bakken/grillen

- Gebruik de **roosters** om de levensmiddelen op verschillende niveaus te plaatsen.
- Draai dikke stukken vlees halverwege de bereidingstijd om.

Aanwijzingen voor stomen

- Plaats het stoominzetstuk op het grillrek.
- Vul de bodem van de kom met water en smakelijke kruiden en specerijen voor het stomen van groenten of vis.

Aanwijzingen voor bakken

- U kunt iedere hittebestendig bakblik op het onderste rooster zetten. Vanwege de luchtcirculatie dient de diameter hiervan maximaal 26 cm te bedragen.
- Als u een niet-droge cake zonder korst wilt bakken, doe dan aluminiumfolie over het bakblik. Verwijder de folie net voordat de cake gaar is, zodat de bovenkant van de cake enigszins op kan drogen.
- Cakes en andere deegwaren zijn iets sneller gaar dan in andere ovens.
- Zet bevroren pizza direct op het bovenste rooster.
- Gebruik het stoomhulpstuk op het bovenste rooster voor het bakken van frietjes.

Aanwijzingen voor toasten

- U kunt brood en snacks toasten zonder voorverhitten van de oven.
- Zet de bakproducten op een van de roosters of eerst op het stoomhulpstuk.
- Bevochtig oud brood lichtjes. Hierdoor worden ze weer lekker knapperig.
- U kunt ook oudere snacks opwarmen, zoals crackers, chips of koekjes. Bak ze gedurende slechts een paar minuten op de maximale temperatuur, zodat ze weer knapperig worden.

Aanwijzingen voor ontdooien

- De convectieoven voorziet in een gelijkmatiger ontdooiproces dan een magnetron.
- Zet de temperatuurregelaar op DEFROST. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.
- Verlaag de voorgeschreven temperatuur met 20°C, om bevroren voedsel te bereiden. De kooktijd in de convectieoven is tevens 30 - 50 % korter (bijv. 10 tot 15 minuten in plaats van 20 minuten).

Aanwijzingen voor opwarmen

Gebruik voor het opwarmen lagere temperaturen om het voedsel niet te verbranden. Controleer het voedsel iedere 5 tot 10 minuten.

Kooktabel

OPMERKING:
Deze tijden zijn slechts indicaties, en kunnen verschillen, afhankelijk van de omstandigheden.

Soort voedsel	Plaats in de kom	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
Gevogelte			
Kip (heel)	Onderste rooster	200	35 - 40
Delen	Bovenste rooster	200	15 – 20
Kalkoen	Onderste rooster	200	60 - 90
Eend	Onderste rooster	200	50 - 60
Tip: Afstrijken met olie na het op smaak brengen			
Vlees/worst			
Rosbief (1,5 kg), mediumgaar	Onderste rooster	175	45 - 50
Runderlappen, mediumgaar	Bovenste rooster	200	8 - 10
Worstjes, geroosterd	Onderste rooster	200	10
Tip: Wissel bij het gebruik van beide roosters het voedsel halverwege de bereidingstijd, als het bovenste voedsel sneller knapperig wordt.			
Cake			
Enkele laag	Onderste rooster	175	15 - 20
Bedekte cake met vulling	Onderste rooster	175	30 – 35
Broodblik	Onderste rooster	175	35 – 40
Gebak			
Pastei (zonder vulling)	Bovenste rooster	200	10 – 12
Pastei (met vulling)	Onderste rooster	175	25 – 30
Muffins	Onderste rooster	175	15 – 18
Schuimgebak	Onderste rooster	175	5 – 8
Koekjes	Onderste rooster	190	12 - 15
Gistbrood			
Brood	Onderste rooster	175	15 – 20
Broodjes	Onderste rooster	175	15 - 20
Knapperige broodjes	Onderste rooster	100	5 – 10
Maïsbrood	Onderste rooster	175	10 – 20
Bevroren pizza	Bovenste rooster	200	10
Vis			
Vis	Bovenste rooster	200	7 - 10
Zeeschelpen, gestoomd	Onderste rooster	160	3 - 5

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het deksel niet in water om het te reinigen. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.
- Bescherm de halogeenlamp tegen water.
- Er mag geen water in de bedieningseenheid komen.

LET OP:

- Giet geen koud water in een heet reservoir!
- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Deksel

Gebruik een natte doek voor het verwijderen van spetters en overblijfselen van het deksel. Gebruik een zacht schoonmaakmiddel bij hardnekkige vlekken.

Glazen kom zonder deksel, kunststof behuizing, stoominzetstuk, grillrekken, barbecuestokjes, tang en dekselhouder

- Reinig deze onderdelen in warm sop met een zacht schoonmaakmiddel.
- Spoel ze daarna af met schoon water om zeepresten te verwijderen. Droog ze grondig af.

Opslag

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat op te bergen in de originele verpakking, als u het apparaat voor een langere periode niet zult gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op in een goed geventileerde en droge ruimte.

Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Controleer of het deksel goed is geplaatst.
		Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze klantenservice.
Een brok voedsel is ongelijkmatig gaar.	Luchtcirculatie is niet gelijkmatig.	Plaats het voedsel in het midden van de kom en houd ruimte vrij tot de glazen kom.
		Stapel het voedsel niet allemaal op één niveau. Gebruik de roosters als standaards.
Het voedsel is aan de bovenkant verbrand, maar nog niet gaar.	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op het onderste grillrek.
		Bedek het voedsel tijdelijk met aluminiumfolie.

Technische specificaties

Model: ..... HLO 3523
Voedingsspanning: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen: ..... 1200-1400 W
Beveiligingsklasse: I
Capaciteit: ..... 12 l
Netto gewicht: ..... 5,75 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT !
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Sur le produit, vous trouverez l'icône suivant indiquant un avertissement ou des informations :

AVERTISSEMENT : Surface chaude !
Danger de brûlure !

Pendant le fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée.

- Par conséquent, tenez toujours l'appareil par les poignées. Portez également des maniques.
- Utilisez cet appareil toujours avec le boîtier en plastique.
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant de brancher la fiche d'alimentation sur une prise électrique et de mettre en marche l'appareil.

AVERTISSEMENT : Surface chaude !
Danger de brûlure!

- Laissez l'appareil refroidir avant de placer ou de retirer des accessoires dans le récipient.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas l'appareil en fonctionnement, il faut d'abord l'éteindre puis le débrancher du secteur. Portez toujours l'appareil en mettant les deux mains sur les poignées du socle de l'appareil.

⚠ ATTENTION :

- Le couvercle avec l'unité de commande n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez consulter les instructions du chapitre "Nettoyage".
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'appareil électriques (plaques chauffantes), de flammes de gaz de chauffage ou dans un four.

- Posez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur !
- Éloignez l'appareil d'au moins 15 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour frire, griller, rôtir, cuire à la vapeur, cuire, toaster, réchauffer et décongeler des aliments **solides**. N'y préparez pas de soupe ou d'aliments liquides.

Il est conçu pour une utilisation par les ménages privés et ne s'adresse qu'aux usages similaires. Vous ne devez utiliser l'appareil que comme il est décrit dans le mode d'emploi. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre but.

Toute autre utilisation n'est pas prévue et peut causer des dégâts ou des blessures personnelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à une mauvaise utilisation.

Situation des commandes

1 Poignée avec interrupteur de sécurité
2 TEMP (réglage de la température)
3 HEAT voyant de régulation (chauffage)
4 POWER voyant d'état (fonctionnement)
5 TIME (minuterie)
6 Cordon d'alimentation
7 Pinces
8 Grille inférieure
9 Porte-couvercle

Contenu du produit

1 Socle de l'appareil
1 Boîtier en plastique
1 Récipient en verre
1 Couvercle avec unité de commande
1 Porte-couvercle
1 Panier cuit-vapeur
1 Grille inférieure
1 Grille supérieure
1 Pinces
4 Pics à brochettes

Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage.
- Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les films, le matériau de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les éléments du contenu.
- Vérifiez l'appareil pour repérer d'éventuels dégâts liés au transport et éviter tout risque.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le à votre vendeur immédiatement.

NOTE :
L'appareil peut garder des restes de production ou de poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil conformément au chapitre "Nettoyage".

Conseils d'utilisation

Le four à convection est un appareil nouveau, bon marché et portable avec tous les avantages des plus gros fours à convection. Il fonctionne rapidement et économise l'énergie.

- Si vous essayez une recette pour la première fois avec votre four à convection, observez le procédé de cuisson en regardant à travers le bol en verre. Le temps de cuisson des fours à convection est plus court.
- Disposez la nourriture de façon homogène pour permettre une circulation d'air stable et maximum.

- Placez la nourriture au centre du bol. Conservez un espace de 2,5 à 3,5 cm de la paroi en verre.
- Utilisez les **grilles** comme supports pour la nourriture à placer à différents niveaux (voir le tableau guide de cuisson). Évitez d'empiler la nourriture sur une seul niveau pour cuisiner plus de nourriture. Si l'air ne peut pas circuler autour de la nourriture, seule la surface de la nourriture sera cuite.
- Placez l'**attache vapeur** sur l'une des grilles. Vous pouvez étuver des légumes pendant que vous cuisinez le plat principal en les enveloppant dans une feuille d'aluminium.

⚠ ATTENTION :
La feuille doit parfaitement envelopper la nourriture pour éviter qu'elle ne s'envole ou soit aspirée par le ventilateur.

- Si le procédé de cuisson s'arrête avant la fin du temps préréglé, tournez la commande de température (2) sur OFF. Laissez le ventilateur (5) pour garder la nourriture croustillante.
- Utilisez les **pinces** fournies (7) pour retirer facilement les différentes attaches du bol.

Branchement de la prise de courant

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre habitation corresponde à celle de l'appareil. Vérifiez les informations sur la plaque signalétique.

Fonctionnement

1. Placez le récipient en verre dans le boîtier en plastique.
2. Choisissez les accessoires appropriés et placez-les dans le bol en verrel.
3. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
4. Mettez la nourriture dans le bol.
5. Couvrez le bol avec le couvercle.
6. Déposez la poignée.

ℹ NOTE :
L'appareil dispose d'un interrupteur de sécurité. Si la poignée ne repose pas correctement, le circuit électriques sera interrompu !

7. Branchez la prise de courant à une prise murale avec masse isolée.
8. Ajustez la commande de température (2) et la minuterie (5) comme vous le souhaitez. Vous trouverez des suggestions pour les températures de cuisson et la minuterie dans le tableau du guide de cuisson.

ℹ NOTE :
Le thermostat conserve la température désirée jusqu'à ce que le temps soit écoulé. Le témoin lumineux avec une ampoule halogène (3) indique le procédé de chauffage.

9. S'il devient nécessaire d'ouvrir le bol pendant la cuisson, pour retourner la nourriture par exemple, il est impératif de respecter les instructions suivantes :
   - ○ Mettez l'appareil hors tension en levant la poignée (1) en position debout.
   - ○ Débranchez la prise de courant de la prise murale. La minuterie continue automatiquement.
   - ○ Soulevez le couvercle seulement avec la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT :
Faites attention à la vapeur pouvant s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle. **Risque de brûlures !**

⚠ ATTENTION :
- Comme la température du couvercle est très élevée, **n**'utilisez **que** la poignée du couvercle pour le déplacer ! (9)
- Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud !

   - ○ Pour continuer la cuisson, fermez d'abord le bol puis branchez la prise de courant à la prise murale. Le fonctionnement continue dès que la poignée repose correctement sur l'appareil. Concernant le temps de cuisson, gardez bien à l'esprit que la minuterie a continué pendant tout ce laps de temps.

ℹ NOTE :
Après que le temps programmé soit écoulé, un signal sonore indiquera la fin du procédé de cuisson. Le ventilateur et la lampe halogène s'arrêteront automatiquement.

Fin du fonctionnement

Si vous souhaitez arrêter le fonctionnement, positionnez la commande de température et la minuterie sur OFF puis débranchez la prise de courante de la prise murale. Les témoins lumineux s'éteindront.

Guide de cuisson pour le four à convection

Instructions pour rôtir

- Placez le rôti sur la grille inférieure. Ajoutez de l'eau, mais seulement au fond du bol en verre.
- Retournez 1 ou 2 fois le rôti pendant la cuisson, arrosez-le avec le jus.

Instructions pour chauffer/cuire

- Utilisez les **grilles** comme support pour placer la nourriture à différents niveaux.
- Retournez les pièces de viandes épaisses après la moitié du temps de cuisson écoulé.

Instructions pour étuver

- Placez le panier cuit-vapeur sur une grille.
- Remplissez le fond du bol d'eau, d'herbes aromatiques et d'épices pour étuver légumes et poissons.

Instructions pour cuire au four

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat résistant à la chaleur sur la grille inférieure. À cause de la circulation de l'air, le diamètre maximum doit être de 26 cm.

- Si vous voulez cuire au four un gâteau très juteux sans croûte, placez une feuille d'aluminium au dessus du plateau. Retirez la feuille peu avant que le gâteau soit complètement cuit pour que le dessus puisse légèrement sécher.
- Les gâteaux et autres biscuits sont cuits un peu plus rapidement que dans les fours traditionnels.
- Placez la pizza congelée directement sur la grille supérieure.
- Utilisez l'attache vapeur sur la grille supérieure pour faire cuire des frites.

Instructions pour griller

- Vous pouvez griller du pain ou des casse-croûtes sans préchauffer le four.
- Placez les produits de boulangerie sur l'une des grilles ou d'abord sur l'attache vapeur.
- Humidifiez légèrement le pain de la veille. Il redeviendra croustillant.
- Vous pouvez aussi réchauffer des grignotines plus vieilles comme des craquelins, chips ou biscuits. Cuisez les à température maximum pendant quelques minutes, pour qu'ils redeviennent croustillants.

Instructions pour décongeler

- Le four à convection décongèle mieux qu'un four à micro ondes.
- Réglez la commande de température sur DEFROST. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.
- Pour cuire la nourriture congelée, abaissez la température spécifiée de 20°C. Le temps de cuisson dans le four à convection est aussi de 30 à 50 % plus court (par exemple 10 à 15 minutes au lieu de 20 minutes).

Instructions pour réchauffer

Utilisez les plus basses températures pour le réchauffage pour ne pas brûler votre nourriture. Vérifiez la nourriture toutes les 5 à 10 minutes.

Tableau de cuisson

NOTE :
Les temps spécifiés sont une référence et peuvent varier en fonction des circonstances.

Nourriture	Position dans le bol	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Volaille			
Poulet (entier)	Grille inférieure	200	35 - 40
Parties	Grille supérieure	200	15 – 20
Dinde	Grille inférieure	200	60 - 90
Canard	Grille inférieure	200	50 - 60
Conseil : Brossez avec de l'huile après avoir aromatisé			
Viande/ saucisses			
Roast beef (1,5 kg), à point	Grille inférieure	175	45 - 50
Steaks, à point	Grille supérieure	200	8 - 10
Saucisses, rôties	Grille inférieure	200	10
Conseil : Lorsque vous utilisez les deux grilles, intervertissez la nourriture à la moitié de la cuisson si la nourriture de la grille supérieure cuit plus vite.			
Gâteaux			
Une couche	Grille inférieure	175	15 - 20
Gâteau couvert avec remplissage	Grille inférieure	175	30 – 35
Moule à pain	Grille inférieure	175	35 – 40
Pâtisserie			
Tarte (sans remplissage)	Grille supérieure	200	10 – 12
Tarte (avec remplissage)	Grille inférieure	175	25 – 30
Muffins	Grille inférieure	175	15 – 18
Meringue	Grille inférieure	175	5 – 8
Biscuits	Grille inférieure	190	12 - 15
Pain levé			
Baguette	Grille inférieure	175	15 – 20
Petits pains	Grille inférieure	175	15 - 20
Petits pains, croustillants	Grille inférieure	100	5 – 10
Pain de maïs	Grille inférieure	175	10 – 20
Pizza congelée	Grille supérieure	200	10
Poisson			
Poisson	Grille supérieure	200	7 - 10
Crustacés, étuvés	Grille inférieure	160	3 - 5

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
- N'immergez pas le couvercle dans l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de causer une décharge électrique ou d'incendie.
- Protégez les lampes halogènes de l'eau.
- L'eau ne doit pas entrer dans l'unité principale.

⚠ ATTENTION :

- Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud !
- N'utilisez pas de brosses à récurer ou autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Couvercle

Utilisez un chiffon humide pour retirer les éclaboussures du couvercle. Utilisez un détergent doux pour les taches difficiles.

Récipient en verre sans couvercle, boîtier en plastique, panier cuit-vapeur, grilles, pics à brochettes, pinces et porte-couvercle

- Nettoyez à la main à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Rincez ensuite à l'eau claire pour retirer les résidus de savon ; séchez bien.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le sécher complètement.
- Nous recommandons de ranger l'appareil dans les emballages d'origine si l'appareil ne va pas servir pendant longtemps.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit frais et sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à une prise de courant.	Vérifiez la position du couvercle.
		Testez avec une autre prise murale.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
Un morceau complet de nourriture n'est pas cuit de façon homogène.	La circulation de l'air n'est pas homogène.	Placez la nourriture au centre du bol en laissant de la place autour.
		N'empilez pas la nourriture sur un seul niveau. Utilisez les grilles comme supports supplémentaires.
La nourriture et brûlée sur le dessus mais pas encore cuité.	La nourriture est trop près du grill.	Disposez les aliments sur la grille inférieure.
		Couvrez temporairement la nourriture avec une feuille d'aluminium.

Caractéristiques techniques

Modèle: ..... HLO 3523
Alimentation : ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance d'entrée: ..... 1200-1400 W
Classe de Protection: I
Capacité: ..... 12 l
Poids total: ..... 5,75 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Elimination

Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas Generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ ¡AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los siguientes iconos con advertencias o información:

AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.

- Por lo tanto, solamente debe sujetar la unidad por las asas. Además, debe llevar guantes para horno.
- Utilice solamente la unidad con la carcasa de plástico.
- Coloque siempre la cubierta sobre el recipiente antes de conectar el enchufe a la fuente de alimentación y antes de conectar la unidad.

AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

- Deje que la unidad se enfríe antes de colocar los accesorios en el recipiente o antes de quitarlos.
- No levante ni mueva la unidad en funcionamiento, apáguela primero y desenchúfela de la corriente. Utilice siempre ambas manos para coger la unidad por las asas del soporte de la unidad.

⚠ ATENCIÓN:

- La cubierta con la unidad de control no puede sumergirse en agua durante la limpieza. Por favor, consulte las instrucciones contenidas en el capítulo “Limpieza”.
- No coloque el dispositivo sobre o cerca de dispositivos eléctricos (placas calientes), llamas de gas inflamable o estufas.

- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.

- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Uso para el que está destinado

El dispositivo está diseñado para freír, asar, hornear, cocinar al vapor, tostar, recalentar y cocinar alimentos **sólidos**. No prepare sopas ni alimentos líquidos en la unidad.

El aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares. Sólo se utilizará tal como se describe en el manual de usuario. No utilice el aparato con ningún otro fin.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

Ubicación de los controles

1 Asa con interruptor de seguridad
2 TEMP (Control de temperatura)
3 Lámpara de control HEAT (calor)
4 Lámpara de control POWER (funcionamiento)
5 TIME (temporizador del reloj)
6 Cable de alimentación
7 Pinzas
8 Soporte parrilla inferior
9 Soporte tapa

Accesorios incluidos

1 Soporte dispositivo
1 Carcasa de plástico
1 Recipiente de vidrio
1 Cubierta con unidad de control
1 Soporte de la tapa
1 Accesorio para vapor
1 Soporte parrilla inferior
1 Soporte parrilla superior
1 Par de pinzas
4 Pinchos para barbacoa

Desembalaje del aparato

- Extraiga el aparato del embalaje.
- Retire todos los materiales de embalaje, tales como películas, material de relleno, bridas de cable y cartón.
- Compruebe que estén todos los materiales.
- Compruebe si existen daños de transporte en el aparato para evitar riesgos.
- En caso de entrega incompleta o de daños, no encienda el aparato. Devuélvalo a su distribuidor inmediatamente.

NOTA:
Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo “Limpieza”.

Notas de aplicación

Este horno de convección es un dispositivo nuevo, asequible y portátil con todas las ventajas de los hornos de convección de mayor tamaño. Funciona rápidamente y ahorra energía.

- Si prueba una receta por primera vez con su horno de convección, observe el proceso de coción mirando por el recipiente de cristal. El tiempo de cocción en los hornos de convección es breve.
- Asegúrese de distribuir uniformemente los alimentos en el horno para permitir una circulación de aire constante y lo mayor posible.
- Ponga los alimentos en el centro del recipiente. Mantenga un espacio de entre 2,5 y 3,5 cm respecto a la pared de cristal.
- Use las **rejillas** como soporte para los alimen¬tos que deban colocarse a distintas alturas (ver tabla de orientación para la cocción).
  Evite apilar los alimentos en un solo nivel para cocinar más alimentos. Si el aire no circula alrededor de los alimentos, solamente se cocerá la superficie de los mismos.

- Ponga el **accesorio para vapor** sobre una de las rejillas. Puede cocer verduras al vapor junto con el plato principal envolvéndolas en papel de aluminio.

⚠ ATENCIÓN:
El aluminio debe envolver correctamente para evitar que vuele o sea absorbido por el ventilador.

- Si el proceso de cocción termina antes del tiempo establecido, ponga el control de temperatura (2) en OFF. Deje el ventilador (5) encendido para mantejer crujientes los alimentos.
- Use las **pinzas** (7) incluidas para sacar con facilidad los accesorios del recipiente.

Conexión a la corriente

Asegúrese de que la tensión de corriente en su domicilio coincida con la del dispositivo. Compruebe la información de la placa identificadora.

Funcionamiento

1. Coloque el recipiente de vidrio sobre la carcasa de plástico.
2. Elija los accesorios adecuados y póngalos en el recipiente de cristal.
3. No es necesario precalentar.
4. Llene el recipiente con alimentos.
5. Tape el recipiente con la tapa.
6. Coloque hacia abajo el asa.

ℹ NOTA:
El dispositivo incluye un conmutador de seguridad. Si el asa no reposa correctamente, el circuito eléctrico se interrumpirá.

7. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada.
8. Ponga el control de temperatura (2) y temporizador (5) según lo desee. Encontrará sugerencias de temperaturas de cocción y tiempos en la tabla de la guía de cocción.

ℹ NOTA:
El termostato mantiene la temperatura deseada hasta que haya transcurrido el tiempo establecido. El testigo con bombilla halógena (3) indica el proceso de calentamiento.

9. Si es necesario abrir el recipiente durante la cocción, por ejemplo para girar los alimentos, deben seguirse las instrucciones siguientes:
   - Apague el dispositivo levantando el asa (1) hasta que quede vertical.
   - Desconecte el enchufe de corriente. El temporizador continuará automáticamente.
   - Levante la tapa exclusivamente por el asa.

⚠ AVISO:
Tenga cuidado con el vapor que saldrá cuando levante la tapa. **¡Riesgo de quemaduras!**

⚠ ATENCIÓN:
- Como la temperatura de la tapa es muy elevada, use exclusivamente el soporte de tapa para aguantarla. (9)
- No vierta agua fría en el recipiente caliente.

   - Para seguir cocinando, cierre primero el recipiente y conecte el enchufe a la corriente. La operación continuará en cuanto el asa repose correctamente sobre el dispositivo. Respecto al tiempo de cocción, tenga en cuenta que el temporizador ha estado funcionando durante el proceso.

ℹ NOTA:
Cuando haya transcurrido el tiempo establecido se emitirá una señal acústica, indicando el fin del proceso de cocción. El ventilador y la luz halógena se apagarán automáticamente.

Finalizar la operación

Si desea terminar el funcionamiento, ponga el control de temperatura y el temporizador en OFF y desconecte el enchufe de la toma. Los testigos se apagarán.

Guía de cocción para el horno de convección

Instrucciones de asado

- Ponga el asado sobre la rejilla inferior. Añada algo de agua, cubriendo solamente el fondo del recipiente de cristal.
- Gire el asado 1 o 2 veces durante la cocción, mojándolo en la salsa.

Instrucciones de cocción/parrilla

- Use las **rejillas** como soporte doble para colocar los alimentos a distintos niveles.
- Gire los trozos gruesos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Instrucciones de cocción al vapor

- Coloque el accesorio para vapor sobre un soporte de la parrilla.
- Llene el fondo del recipiente con algo de agua y hierbas aromáticas y especias para cocer verduras o pescado al vapor.

Instrucciones de cocción

- Puede poner cualquier recipiente de cocción resistente al calor sobre la rejilla inferior. Debido a la circulación de aire, el diámetro debe ser de un máximo de 26 cm.
- Si desea preparar un pastel jugoso sin corteza, ponga papel de aluminio sobre el recipiente de cocción. Saque el aluminio poco antes de que esté listo el pastel, de modo que la parte superior del pastel se seque ligeramente.
- Los pasteles y otra pastelería se cuecen algo más rápido que en hornos normales.

- Ponga la pizza congelada directamente sobre la rejilla superior.
- Use el accesorio para vapor en la rejilla superior para cocinar patatas fritas.

Instrucciones de tostado

- Puede tostar pan y aperitivos sin precalentar el horno.
- Ponga los productos de panadería sobre una de las rejillas o primero sobre el accesorio para vapor.
- Moje ligeramente el pan del día anterior. Así se tostará correctamente.
- También puede calentar aperitivos de otro día como crackers, chips o galletas. Cuézalos a máxima temperatura durante unos minutos, para que queden crujientes de nuevo.

Instrucciones de descongelación

- El horno de convección ofrece un proceso de descongelación más uniforme que un microondas.
- Ponga el control de temperatura en DEFROST. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.
- Para cocinar alimentos congelados, reduzca la temperatura en 20ºC. El tiempo de cocción en el horno de convección es un 30 – 50% inferior (por ejemplo, 10 a 15 minutos en lugar de 20 minutos).

Instrucciones de recalentado

Use temperaturas inferiores cuando recaliente para no quemar los alimentos. Compruebe los alimentos cada 5 a 10 minutos.

Tabla de cocción

NOTA:
Estas especificaciones de tiempos sólo son una referencia y pueden variar según las circunstancias.

Alimento	Posición en el recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Aves			
Pollo (entero)	Rejilla inferior	200	35 - 40
Trozos	Rejilla superior	200	15 – 20
Pavo	Rejilla inferior	200	60 - 90
Pato	Rejilla inferior	200	50 - 60
Recomendación: Úntelo con aceite después de aliñarlo.			
Carne/salchichas			
Rosbif (1,5 kg), al punto	Rejilla inferior	175	45 - 50
Bistec, al punto	Rejilla superior	200	8 - 10
Salchichas, asadas	Rejilla inferior	200	10
Recomendación: Cuando use ambas rejillas, cambie los alimentos antes de la mitad del tiempo de cocción si la comida superior se cuece más rápidamente.			
Pasteles			
Una capa	Rejilla inferior	175	15 - 20
Pastel recubierto con relleno	Rejilla inferior	175	30 – 35
Plum cake	Rejilla inferior	175	35 – 40
Pastelería			
Tarta (sin relleno)	Rejilla superior	200	10 – 12
Tarta (con relleno)	Rejilla inferior	175	25 – 30
Madalenas	Rejilla inferior	175	15 – 18
Merengue	Rejilla inferior	175	5 – 8
Galletas	Rejilla inferior	190	12 - 15
Pan de levadura			
Hogaza	Rejilla inferior	175	15 – 20
Rollitos	Rejilla inferior	175	15 - 20
Rollitos, tostados	Rejilla inferior	100	5 – 10
Pan de maíz	Rejilla inferior	175	10 – 20
Pizza congelada	Rejilla superior	200	10
Pescado			
Pescado	Rejilla superior	200	7 - 10
Marisco, al vapor	Rejilla inferior	160	3 - 5

Limpieza

⚠ AVISO:
- Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- No sumerja nunca la tapa en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o incendio.
- Proteja la luz halógena del agua.
- No debe entrar agua en la unidad de control.

⚠ ATENCIÓN:
- No vierta agua fría en el recipiente caliente.
- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Tapa

Use un trapo humedecido para eliminar salpica¬duras y restos de la tapa. Use un detergente suave si las manchas son importantes.

Recipiente de vidrio sin cubierta, carcasa de plástico, accesorio para vapor, soportes para parrillas, pinchos para barbacoa, pinzas y soporte de la tapa

- Limpie estas piezas a mano en agua caliente y un detergente suave.
- Ejuague con agua limpia para eliminar restos de jabón y seque a fondo.

Almacenamiento

- Limpie el dispositivo tal y como se describe y deje que se enfríe.
- Le recomendamos que guarde el dispositivo en el embalaje original si no lo va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.
- Almacene siempre el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona.	Dispositivo no co¬nectado a la corriente.	Compruebe la correcta posición de la tapa.
		Pruebe otra toma de corriente.
	Dispositivo defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente.
Una pieza entera de alimentos se cocerá irregularmente.	La circulación del aire no es uniforme.	Ponga los alimentos en el centro del recipiente, dejando espacio con el recipiente de cristal.
		No apile alimentos en un nivel. Use las rejillas y el soporte dual.
Los alimentos se queman por encima pero aún no se han cocinado aún.	Los alimentos están demasiado cerca de la rejilla.	Coloque los alimentos en el soporte de la parrilla inferior.
		Cubra temporalmente los alimentos con papel de aluminio.

Especificaciones técnicas

Modelo: ..... HLO 3523
Alimentación: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo: ..... 1200-1400 W
Clase de protección: I
Capacidad: ..... 12 L
Peso neto: ..... aprox. 5,75 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabri¬cada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

ITALIANO

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sull'apparecchio è riportata la seguente icona con avvertenze o informazioni:

AVVISO: Superficie calda!
Pericolo di ustioni!

Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata.

- Perciò tieni l'apparecchio soltanto per i manici. Inoltre, indossa guanti da forno.
- Usa l'apparecchio soltanto con imballaggio di plastica.
- Posiziona sempre il coperchio sulla ciotola prima di collegare la spina alla rete elettrica e accendere il dispositivo.

AVVISO: Superficie calda!
Pericolo di ustioni!

- Lascia raffreddare l'apparecchio prima di posizionare gli accessori nella ciotola o rimuovendoli.
- Non trasportare o sollevare il dispositivo durante il funzionamento ma spegnilo prima e poi scollega la spina di rete. Usa sempre entrambe le mani per trasportatre l'apparecchio per i manici del suo stand.

⚠ ATTENZIONE:

- Il coperchio con unità di controllo non è progettato per essere immerso in acqua durante la pulizia. Consultare le istruzioni fornite nel capitolo "Pulizia".
- Non posizionare il dispositivo su o vicino ad apparecchi elettrici (piastre), fiamme del gas o di forni.

- Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Mantieni una distanza sufficiente (15 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.!
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Controllare che l cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio é in funzione.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.

- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Uso previsto

Il dispositivo è concepito per friggere, grigliare, arrostire, cuocere a vapore, tostare, riscaldare e scongelare cibi **solidi**. Non preparare alcuna zuppa o cibo liquido.

È destinata all'uso domestico e applicazioni simili. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto come descritto nel manuale istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

È proibito utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; in questo caso possono insorgere anni all'apparecchio o lesioni personali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a uso improrpio.

Posizione dei comandi

1 Manico con interruttore di sicurezza
2 TEMP (Controllo della temperatura)
3 Spia luminosa HEAT (riscaldamento)
4 Spia luminosa POWER (funzionamento)
5 TIME (timer orologio)
6 Cavo di alimentazione
7 Pinze per ghiaccio
8 Griglia inferiore
9 Porta coperchio

Fornitura

1 Stand dispositivo
1 Custodia di plastica
1 Ciotola di vetro
1 Coperchio con unità di controllo
1 Porta coperchio
1 Inserto per vapore
1 Griglia inferiore
1 Griglia superiore
1 Paio di pinze per ghiaccio
4 Spiedini da barbecue

Disimballaggio dell'apparecchio

- Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti I materiali dell'imballaggio come pellicole, material di riempimento, clip cavi e cartone.
- Controllare che non manchi alcun componente.
- Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli.
- In caso di fornitura non complete o danni, non usare il dispositivo. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:
Sull'apparecchio possono raccogliersi residui di produzione o polvere, Si consiglia di pulire l'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia".

Avvertenze per l'uso

Il forno a convezione è un apparecchio nuovo, economico e portatile con tutti i vantaggi dei forni a convenzione più grandi. Funziona rapidamente e risparmia energia.

- Quando si prepara una ricetta per la prima volta con il forno a convezione rispettare i processi di cottura osservando il preparato dalla terrina in vetro. Il tempo di cottura dei forni a convezione è inferiore.
- Distribuire il cibo in modo uniforme nel forno per consentire la massima circolazione costante di aria.
- Posizionare i cibi al centro della terrina a una distanza di 2,5 cm - 3,5 cm dalle pareti in vetro.

- Utilizzare le **griglie** come doppio supporto per i cibi da posizionare a livelli differenti (vedere tabella della guida di cottura).
  Evitare di sistemare gli alimenti in pila su un solo livello per cuocere più cibi. Se l'aria non può circolare attorno al cibo, questo risulterà cotto soltanto in superficie.
- Posizionare l'**accessorio per il vapore** su una delle griglie. Si possono cuocere al vapore le verdure mentre si cuoce il piatto principale avvolto nell'alluminio.

  ⚠ ATTENZIONE:
  Il foglio di alluminio deve essere avvolto correttamente in modo che non voli e non venga aspirato dalla ventola.
- Se il processo di cottura termina prima del tempo impostato, ruotare il controllo della temperatura (2) su OFF. Lasciare la ventola attiva (5) per mantenere il cibo croccante.
- Utilizzare le **mollette** (7) incluse per semplificare la rimozione dei vari accessori dalla terrina.

Collegamento all'alimentazione principale

ITALIANO

Accertarsi che la tensione di alimentazione in casa corrisponda a quella dell'apparecchio. Controllare le informazioni indicate sulla targhetta.

Funzionamento

1. Posiziona la ciotola di vetro nella custodia di plastica.
2. Scegliere gli accessori appropriai e posizionarli nella terrina di vetro.
3. Non è necessario pre-riscaldare.
4. Riempire la terrina con gli alimenti.
5. Coprire la terrina con il coperchio.
6. Abbassa il manico.

   ℹ NOTA:
   L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Se il manico non è bloccato correttamente, il circuito elettrico viene interrotto.
7. Collegare il cavo di alimentazione a una presa dotata di messa a terra.
8. Impostare il controllo della temperatura (2) e l'orologio timer (5) come desiderato. Nella tabella della guida alla cottura sono riportati alcuni suggerimenti per le temperature e i tempi di cottura.

   ℹ NOTA:
   Il termostato mantiene la temperatura desiderata fino allo scadere del tempo impostato. La spia di controllo con il bulbo alogeno (3) indica il processo di cottura.
9. Se durante la cottura è necessario aprire la terrina per rimestare il cibo, rispettare assolutamente le seguenti istruzioni:
   - ○ spegnere l'apparecchio tirando il coperchio (1) nella posizione sollevata.
   - ○ scollegare la presa dall'alimentazione. L'orologio continua a funzionare in automatico.
   - ○ Sollevare il coperchio solo dal manico.

     ⚠ AVVISO:
     Ricordarsi che all'apertura del coperchio fuoriesce del vapore. **Rischio di ustioni!**

     ⚠ ATTENZIONE:
     - La temperatura del coperchio è molto elevata, utilizzare solo il supporto per il coperchio per appoggiarlo! (9)
     - Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!
   - ○ Per continuare la cottura, chiudere la terrina e collegare la spina. Il funzionamento continua non appena il manico è inserito correttamente sull'apparecchio. Per quanto riguarda il tempo di cottura, ricordarsi che il timer nel frattempo ha continuato a funzionare.

     ℹ NOTA:
     Quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un segnale acustico che indica la fine del processo di cottura. La ventola e la spia alogena si spengono automaticamente.

Termine delle operazioni

Per terminare le operazioni, impostare il controllo temperatura e l'orologio timer su OFF e scollegare la spina dalla presa. Le spie di controllo si spengono.

Guida alla cottura con il forno a convezione

Istruzioni per arrostire

- Posizionare l'arrosto sulla griflia inferiore. Aggiungere acqua fino a coprire la parte inferiore della terrina di vetro.
- Girare l'arrosto 1 o 2 volte durante la cottura, bagnando con il sugo.

Istruzioni per la cottura al forno/cottura alla griglia

- Utilizzare le **griglie** come supporto doppio per posizionare gli alimenti a livelli differenti.
- Girare le fette spesse di carne a metà cottura.

Istruzioni per la cottura a vapore

- Posiziona l'inserto per il vapore su una griglia.
- Riempire la parte inferiore della terrina con acqua e spezie e condimenti per cuocere le verdure o il pesce a vapore.

Istruzioni per la cottura al forno

- Si può utilizzare qualsiasi teglia resistente alla cottura in forno sulla griglia inferiore. Il diametro non deve superare i 26 cm per favorire la circolazione dell'aria.
- Per ottenere un dolce molto morbido senza crosta, stendere un foglio di alluminio sulla teglia. Rimuovere il foglio prima del termine della cottura per far asciugare la parte in superficie del dolce.
- I dolci e gli altri biscotti vengono cotti più rapidamente rispetto ai forni normali.

- Posizionare la pizza surgelata direttamente sulla griglia superiore.
- Utilizzare l'accessorio per la cottura a vapore sulla griglia superiore per cuocere le patatine fritte.

Istruzioni per la tostatura

- Si può tostare il pane e gli snack senza pre-riscaldare il forno.
- Posizionare i prodotti da forno su una griglia oppure sull'accessorio per il vapore.
- Inumidire lievemente le fettine di pane raffermo. In tal modo si tosteranno alla perfezione.
- Si possono riscaldare anche gli snack come i cracker, le patatine o i biscotti. Cuocere al massimo calore per pochi minuti per renderli di nuovo fraganti.

Istruzioni per scongelare

- Il forno a convezione consente di scongelare in modo più uniforme del microonde.
- Impostare il controllo della temperatura su DEFROST. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.
- Per cuocere i cibi congelati, ridurre la temperatura specificata a 20°C. Il tempo di cottura nel forno a convezione è più breve del 30 - 50 % (ossia 10 -15 minuti invece di 20 minuti).

Istruzioni per riscaldare

Utilizzare temperature inferiori per riscaldare per evitare di bruciare i cibi. Controllare il cibo ogni 5 - 10 minuti.

Tabella di cottura

NOTA:
Questi tempi di cottura servono solo per riferimento e possono variare a seconda delle circostanze.

Alimenti	Posizione nella terrina	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Pollame			
Pollo (intero)	griglia inferiore	200	35 - 40
Parti	griglia superiore	200	15 – 20
Tacchino	griglia inferiore	200	60 - 90
Anatra	griglia inferiore	200	50 - 60
Suggerimento: cospargere di olio dopo averlo aromatizzato			
Carne/salsicce			
Roastbeef (1,5 kg), medio	griglia inferiore	175	45 - 50
Bistecche medie	griglia superiore	200	8 - 10
Salsicce arrosto	griglia inferiore	200	10
Suggerimento: se si utilizzano le due griglie, girare gli alimenti a metà cottura quando il cibo in alto abbrustolisce più in fretta.			
Dolci			
Uno strato	griglia inferiore	175	15 - 20
Dolci ripieni	griglia inferiore	175	30 – 35
Pan di zucchero	griglia inferiore	175	35 – 40
Pasticceria			
Torta (senza ripieno)	griglia superiore	200	10 – 12
Torta (con ripieno)	griglia inferiore	175	25 – 30
Muffin	griglia inferiore	175	15 – 18
Meringhe	griglia inferiore	175	5 – 8
Biscotti	griglia inferiore	190	12 - 15
Pane			
Filone	griglia inferiore	175	15 – 20
Panini	griglia inferiore	175	15 - 20
Panini abbrustoliti	griglia inferiore	100	5 – 10
Pane di granturco	griglia inferiore	175	10 – 20
Pizza surgelata	griglia superiore	200	10
Pesce			
Pesce	griglia superiore	200	7 - 10
Mitili, a vapore	griglia inferiore	160	3 - 5

Pulizia

AVVISO:
- Scollegare sempre la spina prima di pulire l'unità.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere il coperchio in acqua per la pulizia. Può provocare una scossa elettrica o un incendio.
- Proteggere la spia alogena dall'acqua.
- L'acqua non deve penetrare nell'unità di controllo.

ATTENZIONE:
- Non versare acqua fredda nel contenitore bollente!
- Non utilizzare spazzole od oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

Coperchio

Utilizzare un panno umido per rimuovere gli schizzi e i resti di cibo dal coperchio. Utilizzare un detergente medio in caso di sporco resistente.

Ciotola di vetro senza coperchio, custodia di plastica, inserto per il vapore, griglie, spiedini da barbecue, pinze per ghiaccio e porta coperchio

- Pulire a mano in acqua tiepida e detergente medio.
- Sciacquare sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di sapone, asciugare con cura.

Conservazione

- Pulisci il dispositivo come descritto e lascialo asciugare completamente.
- Ti consigliamo di conservare il dispositivo nel suo imballaggio originale se non intendi usarlo per un lungo periodo di tempo.
- Conserva sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo ben ventilato e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Controllare la posizione corretta del coperchio.
		Controllare con un'altra presa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare l'assistenza clienti.
I pezzi interi di alimenti non sono cotti uniformemente.	La circolazione dell'aria non è uniforme.	Posizionare il cibo al centro della terrina lasciando spazio libero verso la parete.
		Non posizionare il pila il cibo su un solo livello. Utilizzare le griglie come supporto doppio.
Gli alimenti sono bruciati in superficie ma non cotti.	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posiziona il cibo sulla griglia inferiore.
		Coprire temporaneamente il cibo con foglio di alluminio.

ITALIANO

Specifiche tecniche

Modello: ..... HLO 3523
Tensione di alimentazione:..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Ingresso di alimentazione: ..... 1200-1400 W
Classe di protezione: I
Capacità: ..... 12 L
Peso netto: ..... ca. 5,75 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:
This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING!
Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

ENGLISH

Special Safety Precautions for this Device

On the product you find the following icon with warnings or information:

WARNING: Hot surface!
Danger of burns!

During operation the temperature of accessible surfaces can be very high.

- Therefore only hold the appliance by the handles. In addition, wear oven gloves.
- Only use the appliance with the plastic housing.
- Always place the cover onto the bowl before connecting the plug to the mains and turning on the appliance.

WARNING: Hot surface!
Danger of burns!

- Allow the appliance to cool down before placing accessories into the bowl or removing them.
- Do not carry or lift the device during operation, but turn it off first and then disconnect the mains plug. Always use both hands to carry the appliance by the handles of the appliance stand.

⚠ CAUTION:

- The cover with control unit is not designed to be immersed in water during cleaning. Please refer to the instructions provided in the chapter, “Cleaning”.
- Do not place the device on or near other electrical appliances (hotplates), heating gas flames or in stoves.

- Place the device on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Due to rising heat and vapors do not place the appliance under wall cupboards.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.

- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended Use

This device is intended for

frying, grilling, roasting, steaming, baking, toasting, reheating and thawing of **solid** foodstuffs. Do not prepare any soups or liquid foodstuffs in it.

It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.

Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.

The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

Location of Controls

1 Handle with safety switch
2 TEMP (Temperature control)
3 HEAT control lamp (heating)
4 POWER control lamp (operation)
5 TIME (clock timer)
6 Power cord
7 Tongs
8 Lower grill rack
9 Lid holder

Scope of delivery

1 Device stand
1 Plastic housing
1 Glass bowl
1 Cover with control unit
1 Lid holder
1 Steamer insert
1 Lower grill rack
1 Upper grill rack
1 Pair of tongs
4 Barbeque skewers

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
- Check the contents for completeness.
- Check the appliance for possible transport damage to prevent hazards.
- In case of incomplete delivery or damage, do not operate the device. Return it to your dealer immediately.

NOTE:
Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “Cleaning”.

Instructions

The convection oven is a new, inexpensive and portable device with all advantages of bigger convection ovens. It operates fast and saves energy.

- If you try a receipt for the first time with your convection oven, observe the cooking or baking process whilst looking through the glass bowl. The cooking time of convection ovens is shorter.
- Make sure to evenly distribute the food in the oven in order to allow for a steady and maximum air circulation.
- Place the foodstuffs in the center of the bowl. Keep space of 2.5 cm to 3.5 cm to the glass wall.
- Use the **grill racks** as dual stands for the foodstuffs to be placed at different levels (see table of cooking guide). Avoid piling foodstuffs on one level for cooking more food. If the air can not circulate around the food, only the surface of the food will be cooked.

- Place the **steam attachment** on one of the grill racks. You may steam vegetables along with cooking the main dish by wrapping them in aluminum foil.

  ⚠ CAUTION:
  The foil must be wrapped safely in order not to fly away or being sucked by the fan.

- If the cooking process finishes before the pre-set time has elapsed, please turn the temperature control (2) to OFF. Leave the fan (5) on in order to keep the food crispy.
- Use the included **tongs** (7) to easily remove the different attachments from the bowl.

Mains power connection

Make sure the mains voltage in your household corresponds to the one of the device. Check the information on the rating plate.

Operation

1. Place the glass bowl into the plastic housing.
2. Choose the appropriate accessories and place them into the glass bowl.
3. Preheating is not required.
4. Fill the bowl with foodstuffs.
5. Cover the bowl with the lid.
6. Put down the handle.

   ℹ NOTE:
   The device features a safety switch. If the handle does not rest properly, the electric circuit will be interrupted.

7. Connect the mains cable to a properly installed isolated ground receptacle.
8. Set the temperature control (2) and clock timer (5) as desired. You will find suggestions for cooking temperatures and times in the table of the cooking guide.

   ℹ NOTE:
   The thermostat keeps the desired temperature until the pre-set time has elapsed. The control lamp with its halogen bulb (3) indicates the heating process.

9. If it becomes necessary to open the bowl during cooking, for example to turn the food over, it is imperative to observe the following instructions:
   - Turn the device off by lifting the handle (1) to the upright position.
   - Disconnect the plug from the mains. The clock time continues automatically.
   - Lift the lid by the handle only.

   ⚠ WARNING:
   Please mind the escaping steam when opening the lid. **Risk of burns!**

   ⚠ CAUTION:
   - As the temperature of the lid is very high, please **only** use the lid holder to keep the lid! (9)
   - Do not pour cold water into the hot container!

   - To continue cooking, first close the bowl and connect the plug to the mains. The operation continues as soon as the handle rests properly on the device. Concerning the cooking time, please keep in mind that the timer had been running in the meantime.

   ℹ NOTE:
   After the pre-set time has elapsed, an acoustic signal will sound indicating the end of the cooking process. The fan and the halogen lamp will automatically turn off.

Finishing the operation

If you want to finish operation, set the temperature control and the clock timer to OFF and disconnect the plug from the mains. The control lamps will turn off.

Cooking guide for the convection oven

Instructions for roasting

- Place the roast on the lower grill rack. Add some water, but only covering the bottom of the glass bowl.
- Turn the roast 1 or 2 times during cooking, basting it with the gravy.

Instructions for baking/ broiling

- Use the **grill racks** as dual stands in order to place the foodstuffs at different levels.
- Turn thick meat pieces after half of the cooking time has elapsed.

Instructions for steaming

- Place the steamer insert onto a grill rack.
- Fill the bottom of the bowl with some water and tasty herbs and spices for steaming vegetables or fish.

Instructions for baking

- You may place any heat resistant baking pan onto the lower grill rack. Because of the air circulation the diameter should be of maximum 26 cm.
- If you want to bake a very juicy cake without a crust, attach aluminum foil over the baking pan. Remove the foil shortly before the cake is done, so the top of the cake may slightly dry up.
- Cakes and other cookies are baked a little bit faster than in other common ovens.
- Place frozen pizza directly on the upper grill rack.
- Use the steam attachment on the upper grill rack for baking French fries.

Instructions for toasting

- You may toast bread and snacks without preheating the oven.
- Place the bakery products on one of the grill racks or first on the steam attachment.
- Slightly moisten bread rolls that are from the previous day. This way they will crisp up nicely.

- You may also warm up older snacks such as crackers, chips or cookies. Bake them at maximum heat for a few minutes only, so they will become crispy again.

Instructions for defrosting

- The convection oven provides for a more evenly defrosting process than a micro wave.
- Set the temperature control to DEFROST. Check the food every 5 to 10 minutes.
- In order to cook frozen food, lower the specified temperature by 20°C. The cooking time in the convection oven is also 30 - 50 % shorter (e.g. 10 to 15 minutes instead of 20 minutes).

Instructions for reheating

Use lower temperatures when reheating in order not to burn your food. Check the food every 5 to 10 minutes.

Cooking table

NOTE:
These time specifications are for reference only and may vary depending on the circumstances.

Food	Position in the bowl	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Poultry			
Chicken (whole)	Lower grill rack	200	35 - 40
Parts	Upper grill rack	200	15 – 20
Turkey	Lower grill rack	200	60 - 90
Duck	Lower grill rack	200	50 - 60
Hint: Brush with oil after flavoring			
Meat/ sausages			
Roast beef (1.5 kg), medium done	Lower grill rack	175	45 - 50
Steaks, medium done	Upper grill rack	200	8 - 10
Sausages, roasted	Lower grill rack	200	10
Hint: When using both grill racks, change the food after half of the cooking time has elapsed if the upper food gets crispy faster.			
Cakes			
One layer	Lower grill rack	175	15 - 20
Covered cake with filling	Lower grill rack	175	30 – 35
Loaf pan	Lower grill rack	175	35 – 40
Pastry			
Pie (without filling)	Upper grill rack	200	10 – 12
Pie (with filling)	Lower grill rack	175	25 – 30
Muffins	Lower grill rack	175	15 – 18
Meringue	Lower grill rack	175	5 – 8
Cookies	Lower grill rack	190	12 - 15
Yiest bread			
Loaf	Lower grill rack	175	15 – 20
Bread rolls	Lower grill rack	175	15 - 20
Bread rolls, crisped up	Lower grill rack	100	5 – 10
Corn pone	Lower grill rack	175	10 – 20
Frozen pizza	Upper grill rack	200	10
Fish			
Fish	Upper grill rack	200	7 - 10
Sea shells, steamed	Lower grill rack	160	3 - 5

Cleaning

WARNING:
- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the lid into water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.
- Protect the halogen lamp from water.
- Water must not to enter the control unit.

CAUTION:
- Do not pour cold water into the hot container!
- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning detergents.

Lid

Use a wet cloth to remove splashes and remains from the lid. Use a mild detergent in case of heavy staining.

Glass bowl without cover, plastic housing, steamer insert, grill racks, barbeque skewers, tongs and lid holder

- Clean these parts by hand in warm dishwater with a mild detergent.
- Then rinse under clean water to remove soap residue; dry thoroughly.

Storage

- Clean the device as described and allow it to dry completely.
- We recommend that you store the device in the original packaging if you do not intend to use it for a long period of time.
- Always store the device out of the reach of children in a well ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Device does not function.	Device is not connected to the mains.	Check the proper position of the lid.
		Check another wall socket.
	Device is defective.	Please contact our customer service.
A whole piece of food is cooked unevenly.	Air circulation is not even.	Place the food in the center of the bowl leaving space to the glass bowl.
		Do not pile food on one level. Use the racks as dual stands.
The food is burnt on top but not yet cooked.	The food is too close to the grill.	Place the food on the lower grill rack.
		Temporarily cover the food with aluminum foil.

Technical Specifications

Model: ..... HLO 3523
Voltage supply: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Power input: ..... 1200-1400 W
Protection class: I
Capacity: ..... 12 L
Net weight: ..... approx. 5.75 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment; do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE!
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

JĘZYK POLSKI

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Zatem trzymać urządzenie wyłącznie za uchwyty. Dodatkowo, założyć rękawice kuchenne.
- Używać urządzenia wyłącznie z plastikową obudową.

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Ryzyko poparzeń!

- Zawsze nakładać pokrywkę na miskę przed włożeniem wtyczki do gniazda oraz włączeniem urządzenia.
- Poczekać na wystygnięcie urządzenia przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów z miski.
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zawsze przenosić urządzenie za pomocą obydwu rąk i trzymając za uchwyty stojaka urządzenia.

△ UWAGA:

- Pokrywke z urządzenia sterującego nie można zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie ustawiać urządzenia na ani w pobliżu innych urządzeń elektrycznych (płyty grzewcze), płomieni gazu na kuchence ani w piekarnikach.

- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość (15 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie przeznaczone jest do

smażenia, opiekania, prażenia, duszenia, pieczenia, zapiekania, odgrzewania oraz rozmrażania **stałych** artykułów spożywczych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Lokalizacja kontrolek

1 Uchwyt z przełącznikiem bezpieczeństwa
2 TEMP (kontrolka temperatury)
3 HEAT wskaźnik kontrolny (nagrzewanie)
4 POWER wskaźnik kontrolny (działanie)
5 TIME (timer zegara)
6 Przewód zasilania
7 Szczypce
8 Dolny ruszt grilla
9 Uchwyt na pokrywkę

Zestaw

1 Stojak urządzenia
1 Plastikowa obudowa
1 Szklana miska
1 Pokrywka z urządzeniem sterującym
1 Uchwyt na pokrywkę
1 Wkład do gotowania na parze
1 Dolny ruszt grilla
1 Górny ruszt grilla
1 Para szczypiec
4 Szpikulce do grilla

Wypakowanie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
- Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy sprawdzić pod kątem występowania uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

- W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwrócić je natychmiast do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie".

Instrukcja obsługi

Piekarnik konwekcyjny jest to nowe, niedrogie i przenośne urządzenie ze wszystkimi zaletami dużych piekarników konwekcyjnych. Działa szybko i energooszczędnie.

- Przy pierwszej próbie wykonania przepisu przy zastosowaniu swojego piekarnika konwekcyjnego należy przestrzegać procesu gotowania i pieczenia poprzez obserwację wnętrza szklanej misy. Czas gotowania w piekarnikach konwekcyjnych jest krótszy.
- Sprawdzić równomierne rozłożenie przygotowywanego jedzenia w piekarniku celem umożliwienia stabilnej i maksymalnej cyrkulacji powietrza.
- Artykuły żywnościowe umieścić pośrodku miski , tak aby zapewnić przestrzeń od 2,5 cm do 3,5 cm do szklanej ścianki miski.
- Używać **stojaków rusztowych** jako podwójnych rusztów do rozmieszczania żywności na różnych poziomach (patrz tabela poradnika gotowania).
  Unikać układania żywności w stosy na jednym poziomie celem gotowania większej ilości pożywienia. Jeśli powietrze nie będzie miało możliwości cyrkulacji wokół żywności, to ugotuje/upiecze się jedynie powierzchnia przygotowywanej porcji.
- Umieścić **przyłącze parowe** na jednym ze stojaków rusztowych. Można gotować warzywa na parze wraz z gotowaniem dania głównego, owijając je w folię aluminiową.

  UWAGA:
  Należy owinąć folią tak szczelnie, aby się nie odwinęła i nie została zassana przez wentylator.

- Po zakończeniu procesu gotowania, zanim upłynie nastawiony czas, należy wyłączyć regulator temperatury (2) ustawiając go w położeniu OFF. Pozostawić włączony wentylator (5) celem zachowania chrupkości przygotowywanej żywności.
- Używać będących na wyposażeniu urządzenia **szczypiec** (7) celem łatwego usuwania poszczególnych elementów z wnętrza miski.

Podłączenie do sieci zasilania

Sprawdzić, czy napięcie zasilania w gospodarstwie domowym odpowiada napięciu nominalnemu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej.

Praca

1. Włożyć szklaną miskę do plastikowej obudowy.
2. Wybrać stosowne akcesoria dodatkowe i umieścić je w szklanej misce.
3. Nie ma konieczności wstępnego podgrzania.
4. Miskę napełnić żywnością.
5. Przykryć miskę wiekiem/pokrywą.
6. Odłożyć uchwyt.

   WSKAZÓWKA:
   Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli uchwyt nie spoczywa właściwie, zostanie przerwany obwód elektryczny.

7. Kabel zasilający należy właściwie zamocować w izolowanym gniazdku sieciowym.
8. Nastawić regulator temperatury (2) oraz zegar (5) zgodnie z wymaganiami. Sugestie temperatury gotowania oraz czasów obróbki termicznej można znaleźć w tabeli poradnika gotowania.

   WSKAZÓWKA:
   Termostat utrzymuje żądaną temperaturę, dopóki nie minie nastawiony czas. Kontrolka wraz z jej halogenową żarówką (3) wskazuje trwanie procesu gotowania.

9. W przypadku konieczności otwarcie miski w trakcie procesu gotowania, np w celu odwrócenia porcji żywności, należy bezwzględnie przestrzegać następujących instrukcji:
   - ○ Wyłączyć urządzenie przez uniesienie uchwytu (1) do pionowego położenia.
   - ○ Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Czas zegara nadal upływa automatycznie.
   - ○ Unieść wieko/pokrywę urządzenia tylko używając do tego celu uchwyt.

   OSTRZEŻENIE:
   Uważać na uchodzącą parę przy unoszeniu wieka/pokrywy. **Ryzyko poparzeń!**

   UWAGA:
   - Ponieważ temperatura pokrywy jest bardzo wysoka, należy jedynie używać uchwytu wieka do trzymania pokrywy/wieka! (9)
   - Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!

   - ○ W celu kontynuacji gotowania najpierw należy zamknąć miskę i włożyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Urządzenie nadal pracuje, dopóki uchwyt wieka spoczywa właściwie na urządzeniu. Co do czasu gotowania, to należy pamiętać, że zegar (minutnik) cały czas pracuje bez przerwy.

   WSKAZÓWKA:
   Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, wskazujący koniec procesu gotowania. Automatycznie wyłączy się wentylator wraz z lampą halogenową.

Zakończenie pracy

W celu zakończenia pracy urządzenia, wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położenie OFF i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieci zasilania. Zgasną kontrolki.

Poradnik gotowania w piekarniku konwekcyjnym

Instrukcje pieczenia

- Pieczeń umieścić na dolnym ruszcie. Dodać niewielką ilość wody, tylko tyle, aby przykryć dno szklanej miski.
- W trakcie gotowania pieczeń obrócić 1 lub 2 razy, polewając ją sosem.

Instrukcje gotowania / opiekania

- Wykorzystywać **stojaki rusztowe** jako podwójne półeczki do umieszczania elementów żywności na różnych poziomach.
- Grube kawałki mięsa obracać po upływie połowy nastawionego czasu gotowania.

Instrukcje gotowania na parze

- Umieścić wkładkę do gotowania na parze na ruszcie do grilla.
- W celu ugotowania warzyw lub ryby na parze dno miski napełnić niewielką ilością wody oraz ziołami i przyprawami do smaku.

Instrukcje pieczenia ciasta

- Na dolnym ruszcie można umieścić talerz żaroodporny. Jego średnica powinna być nie większa niż 26 cm z powodu zapewnienia cyrkulacji powietrza w urządzeniu.
- Jeśli chcesz upiec ciasto bardzo soczyste/wilgotne, bez skórki, owiń je szczelnie folią aluminiową. Tuż przed zakończeniem pieczenia ciasta usuń folię, tak aby ciasto mogło lekko przeschnąć.
- Ciasta i inne wypieki pieką się troszkę szybciej niż w innych powszechnie stosowanych piekarnikach.
- Zmrożoną pizzę kłaść bezpośrednio na górnym stojaku rusztowym.
- Do pieczenia frytek używać przyłącze parowe na górnym ruszcie.

Instrukcje do przygotowania grzanek

- Nie ma potrzeby wstępnego ogrzania piekarnika do pieczenia grzanek i przekąsek.
- Pieczywo umieścić na jednym ze stojaków rusztowych lub najpierw na przyłączu parowym.
- Jeśli bułki są z poprzedniego dnia najpierw należy zwilżyć ich powierzchnie. Dzięki temu staną się przyjemnie chrupiące.
- Można także podgrzewać starsze przekąski, takie jak krakersy, chipsy czy ciastka. Piec je na maksymalnym grzaniu jedynie przez kilka minut, tak aby stały się znowu chrupiące.

Instrukcje rozmrażania

- Piekarnik konwekcyjny zapewnia bardziej równomierny proces rozmrażania niż mikrofalówka.
- Regulator temperatury nastawić na DEFROST. Sprawdzać rozmrażaną żywność co 5 do 10 minut.
- Aby ugotować zmrożoną żywność, należy temperaturę obniżać do określonej wartości co 20°C. Czas gotowania w piekarniku konwekcyjnym jest także krótszy o około 30 - 50 % (np. 10 do 15 minut zamiast 20 minut).

Instrukcje odgrzewania

Przy podgrzewaniu stosować niższe temperatury, aby nie przypalić przygotowywanej żywności. Jedzenie sprawdzać co 5 do 10 minut.

Tabela gotowania

WSKAZÓWKA:
Poniżej przedstawione wykazy czasów należy traktować jedynie orientacyjnie, gdyż mogą się zmieniać w zależności od okoliczności.

Żywność	Położenie w misce	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Drób			
Kurczak (w całości)	Ruszt dolny	200	35 - 40
Porcje	Ruszt górny	200	15 – 20
Indyk	Ruszt dolny	200	60 - 90
Kaczka	Ruszt dolny	200	50 - 60
Sugestia: po przyprawieniu przesmarować olejem			
Mięso/ kiełbaski			
Pieczeń wołowa (1.5 kg), średnio upieczona	Ruszt dolny	175	45 - 50
Befsztyki, średnio upiecz.	Ruszt górny	200	8 - 10
Kiełbaski, opieczone	Ruszt dolny	200	10
Sugestia: przy wykorzystywaniu obu rusztów, po upływie połowy czasu pieczenia zmienić położenie żywności, ponieważ zazwyczaj porcje na górnym ruszcie szybciej stają się chrupiące.			
Pieczywo			
Jedna warstwa	Ruszt dolny	175	15 - 20
Ciasto powlekane z farszem	Ruszt dolny	175	30 – 35
Chleb w formie	Ruszt dolny	175	35 – 40
Ciasta			
Placek (bez nadzienia)	Ruszt górny	200	10 – 12
Placek (nadziewany)	Ruszt dolny	175	25 – 30
Babeczki	Ruszt dolny	175	15 – 18
Beza	Ruszt dolny	175	5 – 8
Kruche ciastka	Ruszt dolny	190	12 - 15
Chleb drożdżowy			
Chleb	Ruszt dolny	175	15 – 20
Bułki	Ruszt dolny	175	15 - 20
Bułki, chrupiące	Ruszt dolny	100	5 – 10

Żywność	Położenie w misce	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Chleb kukurydziany	Ruszt dolny	175	10 – 20
Pizza mrożona	Ruszt górny	200	10
Ryby			
Ryba	Ruszt górny	200	7 - 10
Skorupiaki, gotowane na parze	Ruszt dolny	160	3 - 5

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać pokrywy/wieka celem jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Chronić lampkę halogenową przed wodą.
- Woda nie może się dostać do zespołu sterującego.

⚠ UWAGA:
- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.

⚠ UWAGA:
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Pokrywa/wieko

Do usuwania plam i pozostałości na wieku urządzenia używać jedynie mokrej ścierki. W przypadkach dużego zabrudzenia stosować łagodnego środka do zmywania naczyń.

Szklana miska <u>bez pokrywy</u>, plastikowa obudowa, wkładka do gotowania na parze, ruszty do grilla, szpikulce, szczypce i uchwyt na pokrywkę

- Te części myć ręcznie w wodnym roztworze łagodnego środka do mycia naczyń.
- Następnie przepłukać w czystej wodzie celem usunięcia pozostałości detergentu; starannie osuszyć.

Przechowywanie

- Oczyścić urządzenie jak opisano i poczekać na jego całkowite osuszenie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższy okres czasu.
- Zawsze przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak podłączenia do sieci zasilania.	Sprawdzić właściwe położenie wieka.
		Sprawdzić inne gniazdko zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Należy skontaktować się z naszym serwisem klienta.
Nierówno upieczona/ugotowana porcja przygotowywanej żywności.	Nierównomierna cyrkulacja powietrza.	Porcję umieścić pośrodku miski, pozostawiając przestrzeń w szklanej misce.
		Żywności nie układać jedno na drugim na jednym poziomie. Używać półek jako podwójne stojaki rusztowe.
Porcja jest nadmiernie spieczona od góry, natomiast niedopieczona u spodu.	Porcja jest zbyt blisko rusztu.	Umieścić potrawy na dolnym ruszcie grilla.
		Chwilowo przykryć porcje folią aluminiową.

Techniczne specyfikacje

Model: ..... HLO 3523
Napięcie zasilania:..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Moc wejściowa: ..... 1200-1400 W
Klasa bezpieczeństwa: I
Pojemność: ..... 12 l
Waga netto: ..... 5,75 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy információkkal:

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!
Égési sérülések veszélye!

Működés közben az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magassá válhat.

- Csak és kizárólag a fogantyúknál fogja meg a készüléket. Viseljen sütőkesztűt is.
- Csak a műanyag-borítással együtt használja a készüléket.
- Mindig helyezze rá a fedőt az edényre, mielőtt csatlakoztatná a dugót a konnektorba és bekapcsolná a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!
Égési sérülések veszélye!

- Hagyja, hogy a készülék lehűljön, mielőtt kiegészítőket helyezne az edénybe, vagy eltávolítaná őket.
- Ne hordozza vagy vegye fel a készüléket működés közben, előtte kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból. Mindig két kézzel fogja meg a készüléket a fogantyúknál, mikor leemeli az állványról.

⚠ VIGYÁZAT:

- A vezérlő egység fedelét nem arra tervezték, hogy tisztítás közben víz alá merítsék. Kérjük, olvassa el a jelen útmutató “Tisztítás” fejezetében foglalt utasításokat.
- Ne helyezze a készüléket elektromos készülékekre vagy azok mellé (villanyrezsók), gáztűzhelyre vagy kályhákra.

- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot (15 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.!
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék **szilárd** ételek

sütésére, grillezésére, gőzölésére, pirítására, melegítésére és kiolvasztására alkalmas. Ne készítsen vele leveseket vagy folyékony ételeket.

A készülék magánháztartásokban és más hasonló helyeken használható. A készülék csak a használati útmutatónak megfelelően leírtakra használható. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.

Minden más használat nem rendeltetésszerű és károsodást vagy személyi sérülést eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

A Kezelőszervek Elhelyezkedése

1 Fogantyú biztonsági kapcsolóval
2 TEMP (Hőmérséklet szabályzó)
3 HEAT visszajelző lámpa (melegítés)
4 POWER visszajelző lámpa (működés)
5 TIME (óra időzítő)
6 Villanyvezeték
7 Fogók
8 Alsó grill rács
9 Fedő tartó

Kiszállított alkatrészek

1 Készülék állvány
1 Műanyag borítás
1 Üveg edény
1 Fedő vezérlőegységgel
1 Fedő tartó
1 Gőzölő betét
1 Alsó grill rács
1 Felső grill rács
1 Fogópár
4 Rostonsült nyársak

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartonpapírt.
- Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
- A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket a lehetséges szállítási sérülések tekintetében.
- Hiányos csomag vagy sérülés esetén ne működtesse a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:
A gyártási maradékok vagy a por összegyűlhetett a készüléken. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás" részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Használati útmutató

A konvekciós sütő egy új, olcsó hordozható készülék, amely a nagy méretű konvekciós sütők minden előnyével rendelkezik. Gyorsan dolgozik és energiatakarékos.

- Ha először próbál ki egy receptet a konvekciós sütőben, figyelje a sütési vagy főzési folyamatot az üvegtálon keresztül. A konvekciós sütőkben a főzési idő rövidebb.
- Ügyeljen rá, hogy egyenletesen terítse szét az élelmiszert a sütőben, így biztosítva az állandó és maximális levegőkeringést.
- Az élelmiszereket az edény közepére helyezze. Hagyjon 2,5 – 3,5 cm távolságot az edény üvegfalától.

- A **grillrácsok** használatával két szintet alakíthat ki az ételeknek különböző magasságokban (lásd a főzési segédlet táblázatát). Ne rakja egymásra ez ételt egy szinten, hogy nagyobb mennyiségű ételt készíthessen. Ha a levegő nem tud keringeni az étel körül, akkor csak az élelmiszer felülete fog megfőni.
- Tegye a **gőz feltétet** az egyik grillrácsra. Zöldségeket párolhat a főétel elkészítése közben úgy, hogy alumínium fóliába tekeri azokat.

⚠ VIGYÁZAT:
A fóliát erősen csavarja a zöldségek köré, nehogy elmozduljon, vagy beszívja a ventillátor.

- Ha a főzési folyamat a beállított időzítő lejárta előtt befejeződik, állítsa a hőmérsékletszabályozót (2) OFF állásba. Hagyja bekapcsolva a ventillátort, hogy az étel ropogós legyen (5).
- A tartozék **fogókkal** (7) könnyen kiemelheti a különböző tartozékokat az edényből.

Csatlakoztatás a hálózatra

Ellenőrizze, hogy a háztartásában az elektromos hálózati feszültség megegyezik a készüléken megadott értékkel. Ellenőrizze az információkat az adattáblán.

Használat

1. Helyezze az üvegedényt a műanyag borításba.
2. Válassza ki a megfelelő tartozékot és helyezze be az üvegedénybe.
3. Előmelegítés nem szükséges.
4. Töltse meg az edényt az élelmiszerrel.
5. Helyezze fel a fedelet az edényre.
6. Tegye le a fogantyút.

MEGJEGYZÉS:
A készülék biztonsági kapcsolóval rendelkezik. Ha a fogantyú illeszkedése nem pontos, akkor megszakad az áramkör.

7. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően földelt aljzatba.
8. Állítsa a kívánt állásba a hőmérsékletszabályozót (2) és az óra időzítőt (5). Javaslatokat a főzési hőmérsékletre és időre a főzési segédlet táblázatban talál.

MEGJEGYZÉS:
A termosztát a beállított idő leteltéig tartja a kívánt hőmérsékletet. A halogén izzós jelzőlámpa (3) jelzi a főzési folyamatot.

9. Ha ki kell nyitnia az edényt főzés közben, például az étel megfordításához, fontos, hogy betartsa az alábbi utasításokat:
   - Kapcsolja ki a készüléket a fogantyú (1) függőleges állásba emelésével.
   - A kábelt húzza ki az aljzatból. Az óra automatikusan tovább jár.
   - Csak a fogantyúnál fogva emelje fel a fedelet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Figyeljen a fedél kinyitásakor kiáramló gőzre. **Égés veszélye!**

⚠ VIGYÁZAT:
- Mivel a fedél hőmérséklete túl magas, csak a fedéltartónál fogva tartsa a fedelet! (9)
- Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!

   - A főzés folytatásához először zárja vissza az edényt, majd csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz. A főzés folytatódik, amint a fogantyú megfelelően felfeküdt a készülékre. A főzési időt illetően ne feledje el, hogy az időzítő közben tovább működött.

MEGJEGYZÉS:
Az előre beállított idő elteltével egy hangjelzés jelzi a főzési folyamat végét. A ventilátor és a halogén izzó automatikusan kikapcsol.

A használat befejezése

Ha be akarja fejezni a készülék használatát, állítsa a hőmérséklet szabályzót és az óra időzítőt OFF állásba, majd húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. A jelzőlámpák kialszanak.

Főzési segédlet a konvekciós sütőhöz

Utasítások hús sütéséhez

- Tegye a sültet az alsó grillrácsra. Öntsön hozzá egy kis vizet, de csak éppen elfedje az üvegedény alját.
- Főzés közben 1 vagy 2 alkalommal forgassa meg a nyársat és locsolja meg a húslével.

Utasítások sütéshez/roston sütéshez

- Használja a **grillrácsokat** kétszintes tartóként, hogy különböző szintekre helyezze az ételeket.
- A vastag húsdarabokat a sütési idő felénél fordítsa meg.

Utasítások pároláshoz

- Helyezze a gőzölőt egy grill rácsra.
- Öntsön egy kevés vizet az üvegedény aljára és ízesítse fűszerekkel a zöldségek vagy halak párolásához.

Utasítások sütéshez

- Elhelyezhet bármilyen hőálló sütőtepsit az alsó grillrácson. A levegő megfelelő keringetése miatt az átmérője maximum 26 cm lehet.
- Ha felső réteg nélküli, nagyon lédús süteményt akar sütni, a sütőtepsit takarja le alumínium fóliával. A sütemény elkészülte előtt röviddel távolítsa el a fóliát, hogy a sütemény felső rétege egy kicsit beszáradjon.
- A sütemények és torták egy kicsivel hamarább sülnek meg, mint a hagyományos sütőkben.
- Helyezze a fagyasztott pizzát közvetlenül a felső grillrácsra.

- Sültburgonya készítéséhez használja a gőz feltétet a felső grillrácson.

Utasítások pirításhoz

- A sütő előmelegítése nélkül piríthat kenyeret és péksüteményt.
- Tegye a péksüteményeket az egyik grillrácsra vagy először a gőz feltétre.
- Egy kicsit nedvesítse meg az előző napi péksüteményeket. Ezáltal szép ropogósra sülnek.
- A régebbi snackeket, például a krékert, chipset vagy sütiket is újramelegítheti a készülékkel. Csak pár percig süsse maximális hőmérsékleten, így újra ropogósak lesznek.

Utasítások kiolvasztáshoz

- A konvekciós sütő sokkal egyenletesebb kiolvasztási folyamatot biztosít, mint a mikrohullámú sütő.
- Állítsa a hőmérsékletszabályozót DEFROST állásba. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.
- Fagyasztott élelmiszer főzésekor csökkentse a megadott hőmérsékletet 20°C-kal. A főzési idő a konvekciós sütőben 30 - 50 %-kal rövidebb (pl. 10-15 perc 20 perc helyett).

Utasítások újramelegítéshez

Használjon alacsonyabb hőmérsékletet az étel újramelegítésekor, hogy elkerülje az étel megégetését. 5–10 percenként ellenőrizze az ételt.

Főzési táblázat

MEGJEGYZÉS:
Ezek az idők csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.

Étel	Elhelyezése az edényben	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő, percekben
Szárnyas			
Csirke (egész)	Alsó grillrács	200	35 - 40
Részek	Felső grillrács	200	15 – 20
Pulyka	Alsó grillrács	200	60 - 90
Kacsa	Alsó grillrács	200	50 - 60
Tipp: Ízesítés után kenje meg olajjal			
Hús/kolbászok			
Marhahátszín (1,5 kg), közepesen átsült	Alsó grillrács	175	45 - 50
Steak, közepesen átsült	Felső grillrács	200	8 - 10
Kolbászok, sült	Alsó grillrács	200	10
Tipp: Mindkét grillrács használata esetén a főzési idő felének elteltekor cserélje meg a rácsokat, ha a felső étel hamarabb lesz ropogósabb.			
Sütemények			
Egy réteg	Alsó grillrács	175	15 - 20
Letakart sütemény töltelékkel	Alsó grillrács	175	30 – 35
Teljes tepsi	Alsó grillrács	175	35 – 40
Édestészta			
Pite (töltelék nélkül)	Felső grillrács	200	10 – 12
Pite (töltelékkel)	Alsó grillrács	175	25 – 30
Muffin	Alsó grillrács	175	15 – 18
Habcsók	Alsó grillrács	175	5 – 8
Sütik	Alsó grillrács	190	12 - 15
Élesztőtésztából készült péktermékek			
Cipó	Alsó grillrács	175	15 – 20
Péksütemény	Alsó grillrács	175	15 - 20
Péksütemény, ropogós	Alsó grillrács	100	5 – 10
Kukoricakenyér	Alsó grillrács	175	10 – 20
Fagyasztott pizza	Felső grillrács	200	10
Hal			
Hal	Felső grillrács	200	7 - 10
Tengeri kagyló, párolt	Alsó grillrács	160	3 - 5

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt.
- Várjon, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse vízbe a fedelet a tisztításhoz. Elektrosokkhoz vagy tűzesethez vezethet.
- Óvja a halogénizzót a víztől.
- A víz nem folyhat be a vezérlőegységbe.

VIGYÁZAT:
- Ne öntsön hideg vizet a forró tartályba!
- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

Fedél

Egy nedves ruhával törölje le a fedélről a ráfröccsent maradékot és a lerakódásokat. Makacs foltok esetén használjon enyhe tisztítószert.

Üvegedény <u>fedő nélkül</u>, műanyag borítás, gőzölő betét, grill rácsok, rostonsült nyársak, fogók és fedő tartó

- Langyos, enyhén mosószeres mosogatóvízben kézzel mossa el ezeket a részeket.
- Ezután csapvíz alatt öblítse le a szappan maradékát; alaposan szárítsa meg.

Tárolás

- A készüléket a leírt módon tisztítsa, majd hagyja teljesen megszáradni.

- Javasoljuk, hogy amennyiben hosszabb ideig nem kívánja használni a készüléket, akkor az eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig gyermekektől távol, száraz, hűvös helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze a fedél illeszkedését.
		Dugja be egy másik hálózati aljzatba.
	A készülék hibás.	Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
Egy egész darab étel egyenetlenül főtt meg.	Nem egyenletes a levegő keringése.	Az élelmiszert helyezze a tál közepére helyet hagyva a tál üvegfala mellett.
		Ne rakja egy szinten egymásra az ételt. Használja a rácsokat kétszintes állványként.
Az étel a tetején megégett, de még nincs megfőve.	Az étel túl közel van a grillhez.	Helyezze az ételt az alsó grill rácsra.
		Ideiglenesen takarja le az ételt alumínium fóliával.

Műszaki adatok

Típus: ..... HLO 3523
Hálózati feszültség: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Bemeneti teljesítmény: ..... 1200-1400 W
Védelmi osztály: I
Kapacitás: ..... 12 l
Nettó súly: ..... kb. 5,75 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для вас.

Загальні вказівки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

Спеціальна інструкція з безпеки для цього електроприладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека отримання опіків!

Під час роботи зовнішня поверхня пристрою може сильно нагріватися.

- Тому, тримайте пристрій лише за ручки. Крім того, одягайте кухонні рукавиці.
- Використовуйте пристрій лише разом з пластмасовим корпусом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня!
Небезпека отримання опіків!

- Перш ніж під'єднувати пристрій до мережі живлення і вмикати його, завжди спершу ставте кришку на чашу.
- Перш ніж встановлювати чи знімати приладдя з пристрою, дайте пристрою охолонути.
- Не переносьте і не піднімайте пристрій, коли він працює, спершу вимкніть його, тоді від'єднайте кабель живлення. Коли переносите пристрій, тримайте його двома руками за ручки, що на підставці пристрою.

△ УВАГА.

- Кришку з блоком керування не можна занурювати у воду для її чищення. Читайте вказівки у розділі "Чищення".
- Не ставте пристрій на чи поблизу інших електропристроїв (гарячих поверхонь), поблизу газового полум'я чи в печах.

- Ставте пристрій на термостійку поверхню!
- Дотримуйтесь достатньої відстані (15 см) від легкозаймистих предметів, таких як меблі, штори тощо!
- У зв'язку з підвищенням температури і випарами не ставте пристрій у шафку.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не торкався гарячих частин пристрою під час його роботи.
- Не управляйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.

- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

Використання за призначенням

Цей пристрій призначений для підсмажування, приготування на грилі, парі, для випікання, приготування тостів, підігрівання і розморожування **твердих** продуктів. Не готуйте на ньому супи чи рідкі продукти.

Пристрій призначено для користування у приватних помешканнях тощо. Пристрій слід використовувати так, як описано в цьому посібнику користувача. Не використовуйте пристрій для іншої мети.

Використання пристрою з іншою метою не передбачено і може призвести до пошкодження пристрою чи травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним користуванням.

Опис частин

1 Ручка із запобіжним перемикачем
2 TEMP (регулятор температури)
3 Індикатор HEAT (нагрівання)
4 Індикатор POWER (світиться, якщо пристрій увімкнено)
5 TIME (таймер годинника)
6 Кабель живлення
7 Щипці
8 Нижня решітка для гриля
9 Тримач кришки

Кількість елементів, що постачаються

1 Підставка пристрою
1 Пластмасовий корпус
1 Скляна чаша
1 Кришка з блоком керування
1 Тримач кришки
1 Пароварка
1 Нижня решітка для гриля
1 Верхня решітка для гриля
1 Щипці
4 Шампури для барбекю

Розпаковування пристрою

- Вийміть пристрій з упаковки.
- Вийміть увесь пакувальний матеріал, наприклад плівку, наповнювач, фіксатори і картон.
- Упевніться, що наявні усі частини.
- Для уникнення небезпеки перевірте, чи не пошкоджено пристрій під час транспортування.
- У разі некомплектності чи наявності пошкоджень не вмикайте прилад. Негайно поверніть його в магазин, у якому придбали прилад.

ПРИМІТКА.
На пристрої можуть накопичитися залишки виробничого процесу чи пилюка. Рекомендовано почистити пристрій відповідно до розділу “Чищення”.

Інструкція з застосування

Конвекційна піч є новим, недорогим і портативним пристроєм з усіма можливостями, притаманними великій конвекційній печі. Однак вона працює швидше і заощаджує електроенергію.

- Якщо ви готуєте страву у конвекційній печі вперше, слідкуйте за процесом приготування або випікання через скляну тарілку. Час приготування у конвекційній печі коротший.
- Розкладайте страву рівномірно в печі для стабільної і максимальної циркуляції повітря.
- Покладіть страву посередині тарілки. Залиште відстань 2,5 – 3,5 см до скляної стінки.
- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях (див. таблицю з порадами щодо приготування). Щоб приготувати велику кількість продуктів, не кладіть їх на одному рівні. Якщо повітря не зможе циркулювати навколо продуктів, буде приготовлено тільки ті продукти, які знаходяться згори.
- Поставте **пристосування для приготування** на парі на одну з підставок для гриля. Овочі можна готувати на парі разом з основною стравою, якщо загорнути їх в алюмінієву фольгу.

⚠ УВАГА.
Овочі у фольгу слід загортати надійно, так, щоб вони не повипадали і їх не втягнув вентилятор.

- Якщо процес приготування закінчиться до збігу попередньо встановленого часу, поверніть регулятор температури (2) у положення OFF. Залиште вентилятор (5) працювати, щоб страва була хрусткою.
- Для полегшення виймання різноманітного приладдя з тарілки використовуйте **щипці** (7), які додаються.

Під'єднання до мережі

Перевірте, чи напруга в мережі будинку відповідає зазначеній на пристрої. Перевірте інформацію на табличці з паспортними даними.

Експлуатація

1. Вставте скляну чашу у пластмасовий корпус.
2. Виберіть відповідне приладдя і розмістіть його в скляній тарілці.
3. Попереднє розігрівання не потрібне.
4. Наповніть тарілку продуктами.
5. Накрийте тарілку кришкою.
6. Опустіть ручку донизу.

ℹ ПРИМІТКА.
Пристрій обладнано захисним перемикачем. Якщо ручка не лежить належним чином, подачу живлення буде перервано.

7. Під'єднайте кабель живлення до належно встановленої ізольованої заземленої розетки.
8. Налаштуйте, якщо потрібно, регулятор температури (2) і таймер (5). Поради щодо температури і часу приготування можна знайти в таблиці з порадами щодо приготування.

ℹ ПРИМІТКА.
Термостат буде підтримувати потрібну температуру, допоки не мине попередньо встановлений час. Індикатор із галогенною колбою (3) позначає процес нагрівання.

9. Якщо під час приготування потрібно відкрити кришку тарілки, наприклад, щоб перемішати страву, неухильно дотримуйтесь поданих далі інструкцій.
   - ○ Вимкніть пристрій, піднявши ручку (1) у вертикальне положення.
   - ○ Вийміть штекер кабелю живлення з розетки. Час годинника продовжується автоматично.
   - ○ Підніміть кришку, тримаючи її тільки за ручку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Пам'ятайте, що, коли відкрити кришку, з-під неї виходить гаряча пара. **Існує небезпека отримання опіків!**

⚠ УВАГА.
- Щоб підняти кришку, використовуйте **тільки** держак кришки, оскільки температура кришки дуже висока! (9)
- Не лийте холодну воду у гарячу ємність!

   - ○ Щоб продовжити приготування, спершу накрийте тарілку кришкою, а тоді під'єднайте штекер кабелю живлення до розетки. Робота пристрою продовжиться, як тільки ручку буде надійно покладено на пристрій. Щодо часу приготування, пам'ятайте, що запущено таймер.

ℹ ПРИМІТКА.
Після того, як мине встановлений час, прозвучить звуковий сигнал, сповіщаючи про закінчення процесу приготування. Вентилятор і галогенна лампочка вимкнуться автоматично.

Закінчення роботи

Якщо потрібно закінчити роботу, встановіть регулятор температури і таймер у положення OFF, а тоді вийміть штекер із розетки. Індикатор вимкнеться.

Поради щодо приготування страв у конвекційній печі

Інструкції зі смаження

- Поставте печеню на нижню підставку для гриля. Додайте трохи води, але так, щоб було покрито лише дно скляної тарілки.
- Під час приготування переверніть печеню 1 або 2 рази, поливаючи її соусом.

Інструкції з випікання/смаження

- Використовуйте **підставки для гриля** як подвійну підставку для розміщення продуктів на різних рівнях.

- Переверніть товсті шматки м'яса, після того як мине половина часу приготування.

Інструкції з приготування на парі

- Встановіть пароварку на решітку гриля.
- Щоб приготувати на парі овочі або рибу, налийте на дно тарілки трохи води і додайте трави і спеції.

Інструкції з випікання

- Будь-яку термостійку форму для випікання можна поставити на нижню підставку для гриля. Діаметр посудини для забезпечення належної циркуляції повітря має становити максимум 26 см.
- Якщо потрібно спекти дуже соковитий торт без скоринки, обгорніть алюмінієвою фольгою форму для випікання. Після того як торт буде готовий, швидко зніміть фольгу, щоб верх торта міг трохи підсохнути.
- Торти та інші тістечка випікаються трохи швидше, ніж в інших звичайних печах.
- Заморожену піцу поставте просто на верхню підставку для гриля.
- Для приготування картоплі фрі поставте пристосування для приготування на парі на верхню підставку для гриля.

Інструкції з приготування тостів

- Тости та легкі закуски можна приготувати без попереднього розігрівання печі.
- Поставте продукти на одну з підставок для гриля або спершу на пристосування для приготування на парі.
- Злегка змочіть булочки, якщо вони вчорашні. Це для того, щоб вони були хрусткими.
- Також можна розігріти старі закуски, такі як крекери, чіпси або домашнє печиво. Печіть їх із максимальною температурою впродовж кількох хвилин, щоб вони знову стали хрусткими.

Інструкції з розморожування

- Конвекційна піч забезпечує більш рівномірний процес розморожування, ніж мікрохвильова піч.
- Встановіть регулятор температури у положення DEFROST. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.
- Для розморожування продуктів зменште вказану температуру на 20°C. Час розморожування в конвекційній печі також коротший на 30 - 50 % (наприклад, 10-15 хвилин замість 20).

Інструкції з розігрівання

Використовуйте нижчу температуру, ніж під час випікання, щоб продукти не підгоріли. Перевіряйте продукти кожні 5-10 хвилин.

Таблиця з порадами щодо приготування страв

ПРИМІТКА.
Час у таблиці наводиться виключно для довідки і може відрізнятись залежно від обставин.

Продукт	Розташування в тарілці	Температура в °C	Час приготування в хвилинах
Птиця			
Курка (ціла)	Нижня підставка для гриля	200	35 - 40
Частини	Верхня підставка для гриля	200	15 – 20
Індичка	Нижня підставка для гриля	200	60 - 90
Качка	Нижня підставка для гриля	200	50 - 60
Порада. Змажте птицю олією, попередньо додавши приправи.			
М'ясо/ сосиски			
Яловичина (1,5 кг), середньо просмажена	Нижня підставка для гриля	175	45 - 50
Стейки, середньо просмажені	Верхня підставка для гриля	200	8 - 10
Сосиски смажені	Нижня підставка для гриля	200	10
Порада. У випадку використання обох підставок для гриля, після збігу половини часу приготування, переверніть продукт, якщо верхня частина швидше припікається.			
Пироги			
Один шар	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Закритий пиріг із наповнювачем	Нижня підставка для гриля	175	30 – 35
Форма для випікання хліба	Нижня підставка для гриля	175	35 – 40
Випічка			
Пиріг (без наповнювача)	Верхня підставка для гриля	200	10 – 12
Пиріг (із наповнювачем)	Нижня підставка для гриля	175	25 – 30
Здоба	Нижня підставка для гриля	175	15 – 18

Продукт	Розташування в тарілці	Температура в °C	Час приготування в хвилинах
Меренга	Нижня підставка для гриля	175	5 – 8
Печиво	Нижня підставка для гриля	190	12 - 15
Дріжджовий хліб			
Хліб	Нижня підставка для гриля	175	15 – 20
Рогалики	Нижня підставка для гриля	175	15 - 20
Рогалики, хрусткі	Нижня підставка для гриля	100	5 – 10
Кукурудзяний хліб	Нижня підставка для гриля	175	10 – 20
Заморожена піца	Верхня підставка для гриля	200	10
Риба			
Риба	Верхня підставка для гриля	200	7 - 10
Морепродукти, пропарені	Нижня підставка для гриля	160	3 - 5

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як чистити пристрій, завжди від'єднуйте штекер кабелю живлення від мережі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Зачекайте, поки пристрій охолоне.
- Не занурюйте кришку у воду, щоб почистити її. Це може призвести до ураження електричним струмом чи займання.
- Уникайте потрапляння води на галогенну лампочку.
- Вода не повинна потрапити на блок керування.

⚠ УВАГА.

- Не лийте холодну воду у гарячу ємність!
- Не використовуйте дротяну щітку або інші предмети, що можуть подряпати пристрій.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Кришка

Щоб видалити бризки і залишки їжі з кришки використовуйте вологу ганчірку. У разі складних забруднень використовуйте слабкий засіб для миття посуду.

Скляна чаша без кришки, пластмасовий корпус, пароварка, решітки для гриля, шампури для барбекю, щипці і тримач кришки

- Чистьте ці частини вручну у теплій воді за допомогою слабкого засобу для миття посуду.
- Під час полоскання під чистою водою змийте залишки піни; добре висушіть.

Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій і дайте йому повністю висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься протягом тривалого часу, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакуванні.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює. Пристрій не працює.	Пристрій не під'єднано до мережі живлення.	Перевірте відображення індикатора.
		Підключіть пристрій до іншої розетки.
	Пристрій пошкоджено.	Зв'яжіться зі службою підтримки споживачів.
Страва готується нерівномірно.	Нерівномірна циркуляція повітря.	Покладіть продукти посередині тарілки, залишивши вільне місце біля скляної стінки.
		Не кладіть продукти на одному рівні. Використовуйте підставки як подвійну підставку.
Їжа припікається зверху, але ще не готова.	Їжа розташована занадто близько до гриля.	Встановіть продукти на нижню решітку для гриля.
		Накрийте на деякий час їжу алюмінієвою фольгою.

Технічні характеристики

Модель: ..... HLO 3523
Напруга: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Вхідна потужність: ..... 1200-1400 Вт
Клас захисту: I
Ємність: ..... 12 л
Вага нетто: ..... 5,75 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

- Поэтому держите прибор только за ручки. Кроме того, надевайте рукавицы для духовки.
- Используйте прибор только с пластиковым кожухом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

- Всегда накрывайте чашу крышкой перед подключением прибора к сети и его включением.
- Дайте прибору остыть перед тем, как вставлять или извлекать аксессуары из чаши.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его и отключите от сети. Пользуйтесь двумя руками для переноса прибора за ручки корпуса.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Крышка с блоком управления не предназначена для погружения в воду при мойке. Смотрите рекомендации, которые даются в главе “Чистка”.
- Не устанавливайте прибор около других электроприборов (нагревательных поверхностей), газовых плит и обогревателей.
- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние (15 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.!
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности,

замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Назначение

Данный прибор предназначен для

жарки, гриля, тушения, запекания, выпекания, разогрева и размораживания **твердых** пищевых продуктов. Запрещено готовить супы и другую жидкую пищу.

Оно предназначено для использования в домашних или подобных условиях. Устройство можно использовать только так, как описано в данном руководстве пользователя. Не используйте данное устройство в каких-либо других целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению, и может привести к порче имущества или травме.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Расположение элементов

1 Ручка с безопасным переключателем
2 TEMP (Управление температурой)
3 HEAT контрольная лампа (нагрев)
4 POWER контрольная лампа (работа)
5 TIME (таймер)
6 Сетевой шнур
7 Щипцы
8 Нижний противень гриля
9 Держатель крышки

Комплект поставки

1 Подставка для устройства
1 Пластиковый кожух
1 Стеклянная чаша
1 Крышка с блоком управления
1 Держатель крышки
1 Вставка для тушения
1 Нижний противень гриля
1 Верхний противень гриля
1 Пара щипцов
4 Решетка для барбекю

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из коробки.
- Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
- Убедитесь, что содержимое упаковки включает все компоненты.
- Проверьте прибор на возможные повреждения при транспортировке, чтобы предотвратить опасность.
- В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе ”Чистка“.

Инструкции

Конвекционная печь является новым, недорогим и портативным устройством со всеми преимуществами больших конвекционных печей. Оно работает быстрее и потребляет меньше энергии.

- Если вы впервые будете использовать рецепт с помощью вашей конвекционной печи, следите за процессом тепловой обработки или запекания, наблюдая через стеклянную емкость. Время приготовления в конвекционной печи более короткое.
- Проверьте, чтобы пища была равномерно распределена в печи для того, чтобы была возможность для устойчивой и максимальной циркуляции воздуха.
- Поместите продукты питания в центр емкости. Придерживайтесь расстояния от 2,5 см до 3,5 см до стеклянных стенок.
- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для пищи, чтобы расположить ее на разных уровнях (смотрите таблицу руководства по приготовлению пищи). Избегайте нагромождения продуктов на одном уровне для приготовления большего количества пищи. Если воздух не может циркулировать вокруг пищи, тепловой обработке будет подвержена только поверхность пищи.
- Поместите **паровую насадку** на одну из решеток для гриля. Вы можете приготовить овощи на пару вместе с приготовлением основного блюда, завернув их в алюминиевую фольгу.

  ВНИМАНИЕ:
  Фольгу нужно заворачивать надежно, чтобы она не слетела и чтобы ее не засосал вентилятор.

- Если процесс приготовления пищи заканчивается до того, как истекло установленное время, пожалуйста, установите регулятор температуры (2) в положение OFF. Оставьте вентилятор (5) включенным для того, чтобы пища была хрустящей.
- Используйте входящие в комплект поставки **захваты** (7) для того, чтобы легко вынимать различные насадки из емкости.

Подключение электропитания от сети

Удостоверьтесь, что напряжение сети электропитания в вашем доме соответствует напряжению для устройства. Проверьте информацию на паспортной табличке.

Эксплуатация

1. Вставьте стеклянную чашу в пластиковый кожух.
2. Выберите соответствующие дополнительные элементы и поместите их в стеклянную емкость.
3. Предварительный нагрев не требуется.
4. Поместите продукты в емкость.
5. Накройте емкость крышкой.
6. Опустите ручку.

   ПРИМЕЧАНИЯ:
   Устройство оснащено защитным выключателем. Если ручка опущена неправильно, электрическая цепь будет прервана.

7. Подключите сетевой кабель к должным образом установленной изолированной розетке с заземлением.
8. Установите регулятор температуры (2) и таймер (5) согласно описанному. Вы найдете рекомендации по температурам приготовления пищи и времени в таблице руководства по приготовлению пищи.

   ПРИМЕЧАНИЯ:
   Термостат поддерживает нужную температуру до тех пор, пока не истечет установленное время. Контрольный индикатор с галогенной лампой (3) указывает на процесс нагревания.

9. Если появляется необходимость открыть емкость во время процесса приготовления пищи, например, чтобы перевернуть продукты, необходимо соблюдать следующие инструкции:
   - Выключите устройство, подняв ручку (1) в верхнее положение.
   - Отсоедините штепсель от сетевого электропитания. Таймер будет продолжать отсчет времени автоматически.
   - Поднимите крышку только за ручку.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
   Пожалуйста, учитывайте, что пар будет выходить при открывании крышки. **Опасность ожогов!**

   ВНИМАНИЕ:
   - Так как температура крышки очень высокая, пожалуйста, используйте **только** держатель крышки, чтобы ее поставить! (9)
   - Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!

   - Чтобы продолжить процесс приготовления пищи, сначала закройте емкость и подключите штепсель к сети электропитания. Устройство продолжит работать, как только ручка будет правильно расположена на устройстве. В отношении времени таймера, пожалуйста, примите во внимание, что прошло некоторое время.

ПРИМЕЧАНИЯ:
После того, как установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывая на то, что процесс приготовления пищи окончен. Вентилятор и галогенная лампа выключатся автоматически.

Окончание работы

Если вы хотите закончить работу, установите регулятор температуры и таймер в положение OFF и отключите штепсель от сети электропитания. Контрольный индикатор выключится.

Руководство по приготовлению пищи для конвекционной печи

Инструкции для жарения

- Поместите мясо на нижнюю решетку для гриля. Добавьте немного воды, но так, чтобы она покрывала только дно стеклянной емкости.
- Переверните мясо 1 или 2 раза во время приготовления, смочив его подливой.

Инструкции для запекания/ поджаривания

- Используйте **решетки для гриля** в качестве двойных подставок для того, чтобы разместить продукты на разных уровнях.
- Переверните толстые куски мяса в середине времени приготовления.

Инструкции для приготовления на пару

- Вставьте вставку для тушения в лоток для гриля.
- Налейте на дно емкости немного воды и добавьте вкусовых приправ и специй для приготовления овощей и рыбы на пару.

Инструкции для запекания

- Вы можете поместить любой жаростойкий противень на нижнюю решетку для гриля. Из-за циркуляции воздуха диаметр не должен превышать 26 см.
- Если вы хотите запечь очень сочный пирог без корки, прикрепите алюминиевую фольгу над противнем. Снимите фольгу незадолго до того, как пирог будет готов, таким образом, верхняя часть пирога сможет немного подсушиться.
- Кексы и печенье запекаются немного быстрее, чем в обычных печках.
- Поместите замороженную пиццу прямо на верхнюю решетку для гриля.
- Используйте паровую насадку на верхней решетке для гриля для запекания картофеля фри.

Инструкции для подрумянивания

- Вы можете подрумянить хлеб и закуски без предварительного прогрева печи.
- Поместите хлебобулочные изделия на одну из решеток для гриля или вначале на паровую насадку.
- Слегка увлажните вчерашние булочки. Таким образом, они снова станут хрустящими.
- Вы также можете разогреть не совсем свежие закуски, такие как крекеры, чипсы или печенье. Запекайте их при максимальной температуре на протяжении всего нескольких минут, таким образом, они снова станут хрустящими.

Инструкции для размораживания

- Конвекционная печь обеспечивает более равномерный процесс размораживания, чем микроволновая печь.
- Установите регулятор температуры в положение DEFROST. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.
- Для того, чтобы приготовить к употреблению замороженную пищу, понизьте указанную температуру на 20°C. Время приготовления в конвекционной печи также на 30 - 50 % меньше (например, от 10 до 15 минут вместо 20 минут).

Инструкции для подогревания

Используйте более низкие температуры при подогревании, для того, чтобы не сжечь вашу пищу. Проверяйте пищу каждые 5-10 минут.

Таблица приготовления пищи

ПРИМЕЧАНИЯ:
Данные показатели времени являются только рекомендацией, и могут изменяться в зависимости от обстоятельств.

Продукты	Положение в емкости	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Птица			
Цыпленок (целый)	Нижняя решетка для гриля	200	35 - 40
Части	Верхняя решетка для гриля	200	15 – 20
Индейка	Нижняя решетка для гриля	200	60 - 90
Утка	Нижняя решетка для гриля	200	50 - 60
Совет: Смажьте маслом после добавления приправ			
Мясо / сосиски			
Ростбиф (1,5 кг), средней степени прожарки	Нижняя решетка для гриля	175	45 - 50
Стейки, средней степени прожарки	Верхняя решетка для гриля	200	8 - 10
Сосиски, жареные	Нижняя решетка для гриля	200	10

Продукты	Положение в емкости	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Совет: При использовании обеих решеток для гриля поменяйте продукты местами в середине времени приготовления если продукты на верхней решетке поджариваются быстрее.			
Кексы			
Один слой	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Накрытый кекс с начинкой	Нижняя решетка для гриля	175	30 – 35
Формовой хлеб	Нижняя решетка для гриля	175	35 – 40
Выпечка			
Пирог (без начинки)	Верхняя решетка для гриля	200	10 – 12
Пирог (с начинкой)	Нижняя решетка для гриля	175	25 – 30
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 – 18
Безе	Нижняя решетка для гриля	175	5 – 8
Печенье	Нижняя решетка для гриля	190	12 - 15
Хлеб из дрожжевого теста			
Батон	Нижняя решетка для гриля	175	15 – 20
Булочки	Нижняя решетка для гриля	175	15 - 20
Хрустящие булочки	Нижняя решетка для гриля	100	5 – 10
Кукурузная лепешка	Нижняя решетка для гриля	175	10 – 20
Замороженная пицца	Верхняя решетка для гриля	200	10
Рыба			
Рыба	Верхняя решетка для гриля	200	7 - 10
Морские моллюски и ракообразные, на пару	Нижняя решетка для гриля	160	3 - 5

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Подождите, пока устройство остынет.
- Не погружайте крышку в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Защищайте галогенную лампу от воды.
- Вода не должна проникнуть в блок управления.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не наливайте холодную воду в горячий контейнер!
- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Крышка

Используйте влажную тканевую салфетку для удаления брызг и остатков пищи с крышки. Используйте мягкое чистящее средство при устойчивых загрязнениях.

Стеклянная чаша без крышки, пластиковый кожух, вставка для тушения, лотки для гриля, шампуры для барбекю, щипцы и держатель крышки

- Очистите эти части вручную под струей теплой воды с мягким чистящим средством.
- Затем сполосните в чистой воде для удаления остатков мыла; протрите насухо.

Хранение

- Прочистите прибор как указано в руководстве и дайте ему полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не планируете использовать его длительное время.
- Всегда храните прибор вне доступа детей в хорошо вентилируемом и сухом месте.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Устройство не работает.	Устройство не подключено к сети питания.	Поверьте правильность положения крышки.
		Попробуйте подключить к другой настенной розетке.
	Устройство неисправно.	Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки покупателей.
Кусок пищи приготовлен неравномерно.	Циркуляция воздуха неравномерная.	Поместите пищу в центр емкости, на расстоянии от стенок стеклянной емкости.
		Не нагромождайте пищу на одном уровне. Используйте решетки в качестве двойных подставок.
Пища пригорает сверху, но она все еще не готова.	Пища находится слишком близко к грилю.	Поместите продукты в нижний лоток для гриля.
		Временно накройте пищу алюминиевой фольгой.

Технические характеристики

Модель: ..... HLO 3523
Подача напряжения: ..... 220-240 В~, 50/60 Гц
Мощность на входе: ..... 1200-1400 Вт
Класс защиты: I
Объем: ..... 12 л
Вес нетто: ..... примерно. 5,75 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

المواصفات الفنية

الطراز: ..... HLO 3523
إمداد الجهد:..... 240-220 فولت~، 60/50 هرتز
دخل الطاقة: ..... 1400-1200 واط
فئة الحماية: I
السعة: ..... 12 لتر
الوزن الصافي: ..... 5.75 كجم تقريبًا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

يتفق هذا الجهاز مع كافة قوانين الاتحاد الأوروبي "CE" الحالية، مثل قانون التوافق الكهرومغناطيسي وقانون الجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

الطعام	الوضع في الوعاء	درجة الحرارة المئوية	زمن الطهي بالدقائق
الكعك			
طبقة واحدة	رف الشواية السفلي	175	20 - 15
كعكة مغطاة بحشوة	رف الشواية السفلي	175	35 – 30
وعاء الخبز	رف الشواية السفلي	175	40 – 35
المعجنات			
فطيرة(بدون حشوة)	رف الشواية العلوي	200	12 – 10
فطيرة(بحشوة)	رف الشواية السفلي	175	30 – 25
فطائر مستديرة	رف الشواية السفلي	175	18 – 15
كعكة المارينج	رف الشواية السفلي	175	8 – 5
البسكويت	رف الشواية السفلي	190	15 - 12
خبز الخميرة			
رغيف	رف الشواية السفلي	175	20 – 15
لفائف الخبز	رف الشواية السفلي	175	20 - 15
لفائف خبز، ذات قشرة خارجية	رف الشواية السفلي	100	10 – 5
خبز الذرة	رف الشواية السفلي	175	20 – 10
بيتزا مجمدة	رف الشواية العلوية	200	10
السمك			
السمك	رف الشواية العلوي	200	10 - 7
المحار، المطهو بالبخار	رف الشواية السفلي	160	5 - 3

التنظيف

⚠ تحذير:
- افصل القابس الرئيس دائمًا قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الغطاء في الماء لتنظيفه. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- احم مصبح الهالوجين من الماء.
- يجب عدم وصول الماء لوحدة التحكم.

⚠ تنبيه:
- لا تصب ماء باردًا في الوعاء الساخن!
- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة

الغطاء

استخدم قطعة قماش مبللة لإزالة الأغذية المتناثرة وبقاياها من على الغطاء. استخدم مطهر مخفف في حالة وجود بقع قوية.

الوعاء الزجاجي غير المزود بغطاء والمبيت البلاستيكي والقدر البخاري وأرفف الشواية وأسياخ الشواء والملاقط وحامل الغطاء

- نظف هذه الأجزاء يدويًا في مياه غسل الصحون الدافئة مع إضافة مطهر مخفف.
- ثم اشطفها تحت الماء النظيف لإزالة بقايا الصابون؛ ثم جففها جيدًا.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور واتركه حتى يجف تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية في حالة عدم استخدامه لفترة زمنية طويلة.
- خزّن الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

اكتشاف الأعطال وتصليحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الرئيس.	تحقق من وضع الغطاء بطريقة صحيحة.
		حاول استخدام مقبس حائط آخر.
	الجهاز معيب.	يُرجى الاتصال بخدمة العملاء الخاصة بنا.
قطعة كاملة من الطعام غير مطهية بالتساوي.	دورة الهواء غير متساوية.	ضع الطعام في منتصف الوعاء مع ترك مساحة للوعاء الزجاجي.
		لا تكدس الطعام على مستوى واحد. استخدم الأرفف كحوامل مزدوجة.
سطح الطعام محترق لكنه غير مطهو.	الطعام قريب بشكل زائد من الشواية.	ضع الطعام على رف الشواية السفلي.
		غط الطعام مؤقتًا برقاقات الألومنيوم.

9. إذا كان من الضروري فتح الوعاء أثناء الطهي، على سبيل المثال لتقليب الطعام، فيجب اتباع التعليمات التالية:
   - أوقف تشغيل الجهاز برفع المقبض (1) لأعلى.
   - افصل القابس من مصدر التيار الرئيس. سيستمر وقت الساعة تلقائيًا.
   - لا ترفع الغطاء إلا من خلال المقبض.

تحذير:
يُرجى الحذر من البخار المتصاعد عند فتح الغطاء. **خطر التعرض لحروق!**

تنبيه:
- بما أن درجة حرارة الغطاء مرتفعة للغاية، يُرجى استخدام حامل الغطاء **فقط** لوضع الغطاء (9)!
- لا تصب ماءًا باردًا في الوعاء الساخن!

   - لمواصلة الطهي، أغلق الوعاء أولاً ووصل القابس بمصدر الكهرباء الرئيس. تستمر العملية بمجرد وضع المقبض بطريقة صحيحة على الجهاز. فيما يتعلق بزمن الطهي، يُرجى الوضع في الحسبان أن الموقت يعمل في هذه الأثناء.

ملاحظة:
بعد انقضاء الوقت المُعيّن مُسبقًا، ستُسمع إشارة صوتية تشير إلى انتهاء عملية الطهي. ستتوقف المروحة وستنطفئ لمبة الهالوجين تلقائيًا.

إنهاء التشغيل

عندما تريد إنهاء التشغيل، اضبط تحكم درجة الحرارة وموقت المزود بساعة على الوضع إيقاف تشغيل "OFF " وافصل القابس من مصدر الطاقة الرئيس. وستنطفئ مصابيح التحكم.

دليل الطهي لفرن الطهي الحراري

تعليمات الشواء

- ضع الطعام على رف الشواية السفلي. أضف بعض الماء، بما يغطي الجزء السفلي من الوعاء الزجاجي فقط.
- قلب الطعام مرة أو مرتين أثناء الطهي، وتطريته بإضافة صلصة اللحم.

تعليمات الخبز/ الشواء

- استخدم **أرفف الشوا**ية كحوامل مزدوجة لوضع الأغذية على مستويات مختلفة.
- قلب قطع اللحم السميكة بعد مرور نصف وقت الطهي.

تعليمات الطهي بالبخار

- ضع القدر البخاري على رف الشواية.
- املأ الجزء السفلي للوعاء ببعض الماء والأعشاب والتوابل اللذيذة لطهي الخضروات أو السمك بالبخار.

تعليمات الخبز

- يمكنك وضع أي مقلاة خبز مقاومة للحرارة على رف الشواية السفلي، على أن يكون أقصى قطر للمقلاة 26 نظرًا لتدوير الهواء.
- إذا أردت خبز كعكة لينة للغاية دون أي قشرة خارجية على السطح، ضع رقاقة ألومنيوم فوق مقلاة الخبز. أزل الرقاقة قبل فترة قصيرة من اكتمال طهي الكعكة، بحيث يجف سطحها قليلاً.
- يُخبز الكعك والبسكويت أسرع بقليل عن غيرها في الأفران الأخرى الشائعة.
- ضع البيتزا المجمدة مباشرة فوق رف الشواية العلوي.
- استخدم ملحق البخار على رف الشواية العلوي لخبز البطاطس المقلية.

تعليمات التحميص

- يمكنك تحميص الخبز والوجبات الخفيفة دون تسخين الفرن مُسبقًا.
- ضع المخبوزات على أحد أرفف الشواية أو فوق ملحق الطهي بالبخار أولاً.
- رطب لفائف الخبز المتبقية من اليوم السابق قليلاً. وبهذه الطريقة ستصبح هشة ورائعة.
- يمكنك تدفئة الوجبات الخفيفة القديمة مثل رقائق البسكويت أو رقائق البطاطس المقلية أو البسكويت. اخبزها في أقصى درجة حرارة لبضعة دقائق فقط، حتى تصبح هشة مرة أخرى.

تعليمات إزالة التجميد

- يوفر فرن الطهي الحراري عملية إزالة تجميد متساوية عن فرن الميكروويف.
- اضبط تحكم درجة الحرارة على إزالة التجميد "DEFROST" .
- راقب الطعام كل 5 إلى 10 دقائق.
- لطهي الطعام المجمد، أخفض درجة الحرارة المحددة حوالي 20 درجة مئوية. يقل زمن الطهي في فرن الطهي الحراري أيضًا بنسبة 30 - 50 % (على سبيل المثال مثال 10 إلى 15 دقيقة بدلاً من 20 دقيقة).

تعليمات إعادة التسخين

استخدم درجات الحرارة الأقل عند إعادة التسخين لعدم حرق الطعام.
راقب الطعام كل 5 أو 10 دقائق.

جدول الطهي

ملاحظة:
تعد هذه المواصفات الزمنية مرجعًا فقط وقد تختلف اعتمادًا على الظروف.

الطعام	الوضع في الوعاء	درجة الحرارة المئوية	زمن الطهي بالدقائق
الدواجن			
دجاجة (كاملة)	رف الشواية السفلي	200	40 - 35
أجزاء	رف الشواية العلوي	200	20 – 15
ديك رومي	رف الشواية السفلي	200	90 - 60
بط	رف الشواية السفلي	200	60 - 50
نصيحة: ادهن بالزيت بعد التتبيل			
اللحم/ النقانق			
لحم بقري مشوي (1.5 كجم)، نصف تسوية	رف الشواية السفلي	175	50 - 45
شرائح لحم، نصف تسوية	رف الشواية العلوي	200	10 - 8
سجق، مشوي	رف الشواية السفلي	200	10
نصيحة: عند استخدام كلا رفي الشواية، غيّر الطعام بعد مرور نصف زمن الطهي إذا أصبح الجزء العلوي من الطعام هشًا بشكل أسرع.			

غرض الاستخدام

هذا الجهاز مخصص

لتحمير الأغذية الصلبة وشوائها وتحميصها وطهيها بالبخار وخبزها وتسخينها وإعادة تسخينها وإزالة الجليد منها. لا تعد أي حساء أو أغذية سائلة في الجهاز.

يستخدم الجهاز في المنازل والاستعمالات المماثلة. ويجب استخدامه على النحو الوراد في دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز لأي أغراض أخرى.

لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار أو إصابات شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسئولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

مواقع التحكم

1 مقبض مزود بمفتاح سلامة
2 TEMP (التحكم في درجة الحرارة(
3 HEAT مصباح التحكم في) الحرارة)
4 POWER مصباح التحكم في (التشغيل(
5 TIME (مقت بساعة)
6 كبل الطاقة
7 ملاقط
8 رف الشواية السفلي
9 حامل الغطاء

نطاق التسليم

1 حامل جهاز
1 مبيت بلاستيكي
1 وعاء زجاجي
1 غطاء مزود بوحدة تحكم
1 حامل غطاء
1 قدر بخاري
1 رف شواية سفلي
1 رف شواية علوي
1 زوج من الملاقط
4 أسياخ شواء

تفريغ محتويات العبوة

- أزل الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التعبئة مثل الأغطية ومادة المالييء وماسكات السلك والكارتون.
- افحص المحتويات للتأكد من اكتمالها.
- افحص الجهاز للعثور على أي تلف قد حدث أثناء النقل لمنع المخاطر.
- في حالة تسليم الجهاز غير كامل أو وجود تلف به، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده إلى الموزع على الفور.

ملاحظة:
قد يتجمع على الجهاز غبار أو بقايا. لذا نوصي بتنظيفه وفقا للفصل "التنظيف".

التعليمات

فرن الطهي الحراري هو جهاز جديد رخيص الثمن يمكن حمله وهو مزود بالمزايا المتوفرة في أفران الطهي الحرارية الكبيرة، كما أنه يعمل بسرعة ويوفر الطاقة.

- عند تجربتك وصفة للمرة الأولى باستخدام فرن الطهي الحراري الخاص بك، راقب عملية الطهي أو الخبز من خلال النظر إلى الوعاء الزجاجي. يكون زمن الطهي في أفران الطهي الحرارية أقصر.
- تأكد من توزيع الطعام بالتساوي في الفرن للسماح بالتدوير الثابت والأكبر للهواء.
- ضع الأغذية في منتصف الوعاء. حافظ على وجود مسافة 2.5 سم إلى 3.5 سم من الحائط الزجاجي.
- استخدم أر**فف الشوا**ية كحوامل مزدوجة حتى يتسنى وضع الأغذية على مستويات مختلفة (انظر جدول دليل الطهي).
تجنب تكديس الأغذية في مستوى واحد لطهي المزيد من الطعام. إذا تعذر دوران الهواء حول الطعام، فلن يتم طهي سوي سطحه.
- ضع **ملحق الطهي بالبخار** على أحد أرفف الشواية. يمكنك طهي الخضروات بالبخار إلى جانب طهي الطبق الرئيس بلفها في رقاقات ألومنيوم.

تنبيه:
يجب لف الرقاقة جيدًا حتى لا تطير بعيدًا أو تشفطها المروحة

- إذا انتهت عملية الطهي قبل انقضاء الوقت المعيّن مسبقًا، يُرجى لف التحكم في درجة الحرارة (2) إلى الوضع إيقاف تشغيل "OFF".
اترك المروحة (5) تعمل للمحافظة على الطعام هشًا.
- استخدم **الملاقط** (7) لإزالة الملحقات المختلفة من الوعاء.

توصيل مصدر الطاقة الرئيس

تأكد من أن الجهد الكهربائي الرئيس في منزلك يتوافق مع الجهد الكهربائي الخاص بالجهاز. راجع المعلومات الموجودة على بطاقة المعدل الكهربائي.

التشغيل

1. ضع الوعاء الزجاجي في المبيت البلاستيكي.
2. اختر الملحقات الملائمة وضعها في الوعاء الزجاجي.
3. لا يُشترط إجراء التسخين المُسبق.
4. املأ الوعاء بالأغذية.
5. ضع الغطاء على الوعاء.
6. أخفض المقبض

ملاحظة:
يتميز الجهاز بوجود مفتاح سلامة. إذا لم يتم تركيب المقبض بطريقة صحيحة، سوف تتوقف الدائرة الكهربائية.

7. وصِّل الكبل الرئيس بمقبس أرضي معزول ومثبت بشكل ملائم.
8. اضبط تحكم في درجة الحرارة (2) وموقت المزود بساعة (5) حسب الرغبة. ستجد اقتراحات عن درجات حرارة الطهي والأزمنة في جدول دليل الطهي.

ملاحظة:
يحافظ الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة حتى انقضاء الوقت المُعيّن مسبقًا. يُشير مصباح التحكم من خلال لمبة الهالوجين المزودة به (3) إلى عملية التسخين.

⚠ تنبيه:

- غطاء وحدة التحكم غير مصمم لغمره في الماء أثناء التنظيف. الرجاء مراجعة التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف".
- لا تضع الجهاز فوق الأجهزة الكهربائية الأخرى أو بالقرب منها) ألواح التسخين(، أو لهب غاز التسخين أو في المواقد.

- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة!
- حافظ على وجود مسافة كافية (15 سم) بعيدًا عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها!
- نظرا لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- يمكن **للأطفال** بدءًا من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث **الأطفال** بهذا الجهاز
- يجب ألا يقوم **الأطفال** بعملية التنظيف **والصيانة من جانب المستخدم** إذا لم يتجاوزا سن 8 أعوام ويتم ذتلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

دليل التعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

تحذير : سطح ساخن!
خطر الاحتراق!

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل مرتفعة جدا.

- لهذا لا تمسك الجهاز إلا من المقابض. إضافة إلى ذلك، ارتد قفازات الفرن.
- لا تستخدم الجهاز إلا في وجود المبيت البلاستيكي.
- ضع الغطاء دائمًا على الوعاء قبل توصيل القابس بمصدر الكهرباء الرئيس وتشغيل الجهاز.
- اترك الجهاز يبرد قبل وضع الملحقات في الوعاء أو إزالتها منه.
- لا تحمل الجهاز أو ترفعه أثناء التشغيل، لكن أوقف تشغيله أولاً ثم افصل قابس الكهرباء الرئيس. استخدم كلتا اليدين دائمًا لحمل الجهاز من مقابض حامل الجهاز.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanţie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • ضمان قطب

HLO 3523

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanţie conform declaraţiei de garanţie • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهر وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziţie, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، ختم البائع/الوكيل، التوقيع

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

Internet: http://www.clatronic.de

Stand 08/13